Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

GB **English, 1**

PL Polski, 14

HU Magyar, 27

CZ **Cesky,40**

UA Італіиська, 53

SK **Slovensky, 66**

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U
KN3G76SA/CZ

Contents

Installation, 2-5
Positioning and levelling
Electrical connection
Gas connection
Adapting to different types of gas
Table of burner and nozzle specifications
Table of characteristics

Description of the appliance, 6
Overall view
Control panel

Start-up and use, 7-11
Using the hob
Using the oven
Cooking modes
Practical cooking advice
Electronic timer
Planning cooking with the electronic programmer
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 12
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 13
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Gas tap maintenance
Assistance

INDESIT

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

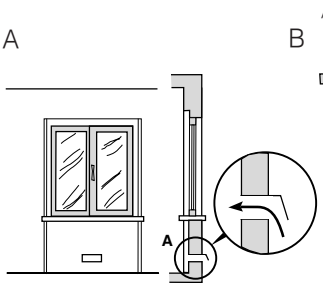
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

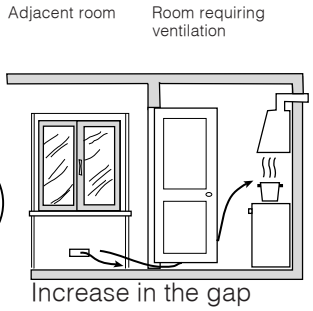
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device.
When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



Ventilation opening for comburent air

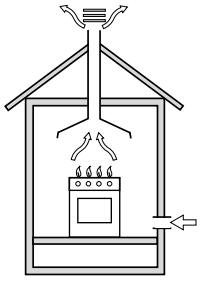


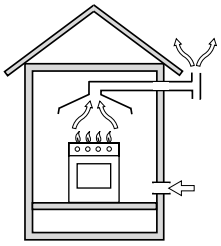
Increase in the gap between the door and the flooring

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).


Fumes channelled straight outside


Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

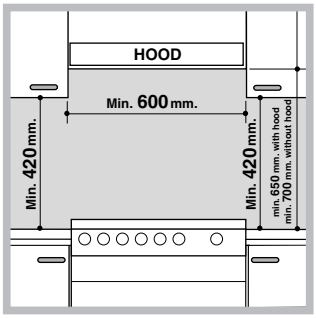
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

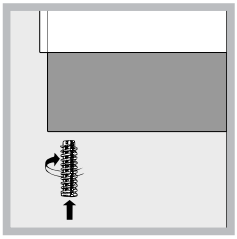
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

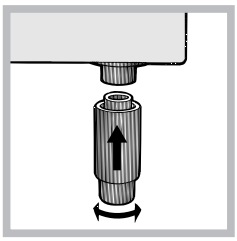


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

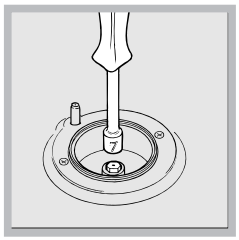
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

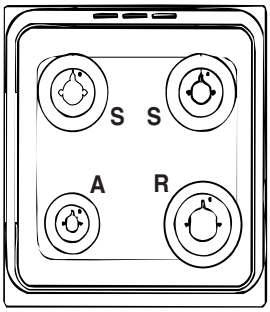
! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Table of burner and nozzle specifications

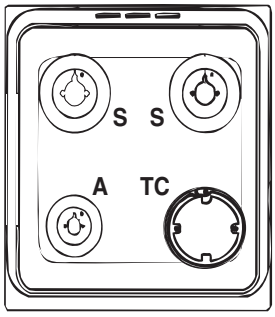
Table 1			G30 (GPB-B)				G20 (GZ50)			G2.350 (GZ35)		
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduc.	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	0,70	3,40	41	87	247	3,00	128	286	3,00	158	397
Semi Fast (Medium) (S)	75	0,40	2,20	30	70	160	1,90	104	181	1,90	143	251
Auxiliary (Small) (A)	51	0,40	1,30	30	52	95	1,00	76	95	1,00	106	132
Triple Crown (TC)	130	1,50	3,60	63	91	262	3,25	133	309	3,25	197	430
Supply Pressures	Minimum (mbar) Nominal (mbar) Maximum (mbar)		29 37 44				16 20 25			10 13 16		

* A 15°C e 1013 mbar-dry gas

G2.350 (GZ35) p.c.s. 27.20 MJ/m³
G20 (GZ50) p.c.s. 37,78 MJ/m³
G30 (GPB-B) p.c.s. 49,47 MJ/Kg



K3G76/U
K3G76S/U
KN3G76SA/CZ



K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U

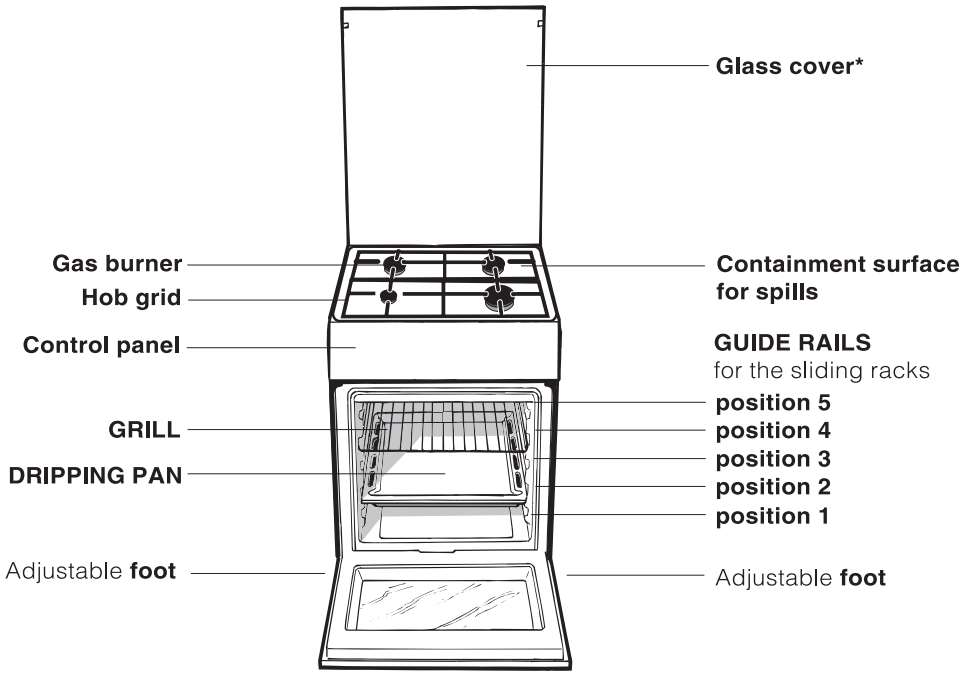
WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

TABLE OF CHARACTERISTSICS	
Dimensions (with drawn guide rails)	width 39 cm height 34 cm depth 41 cm
Volume	54 l
Dimensions -compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection; —— —— Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 2009/142 of 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

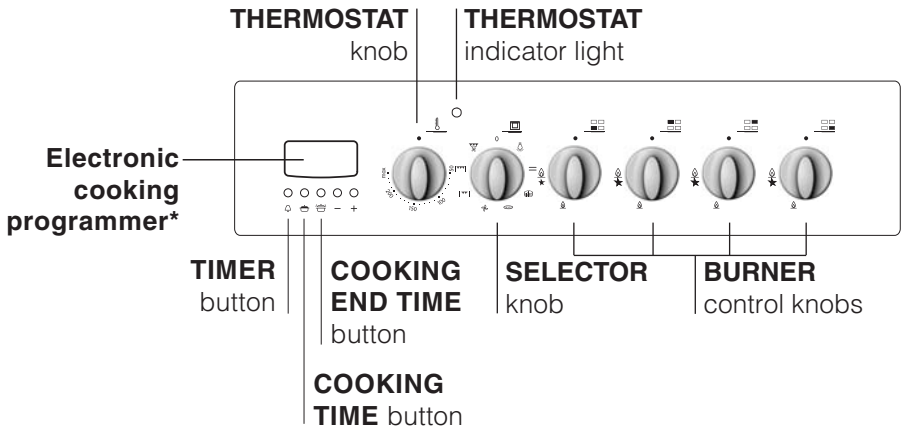
Description of the appliance

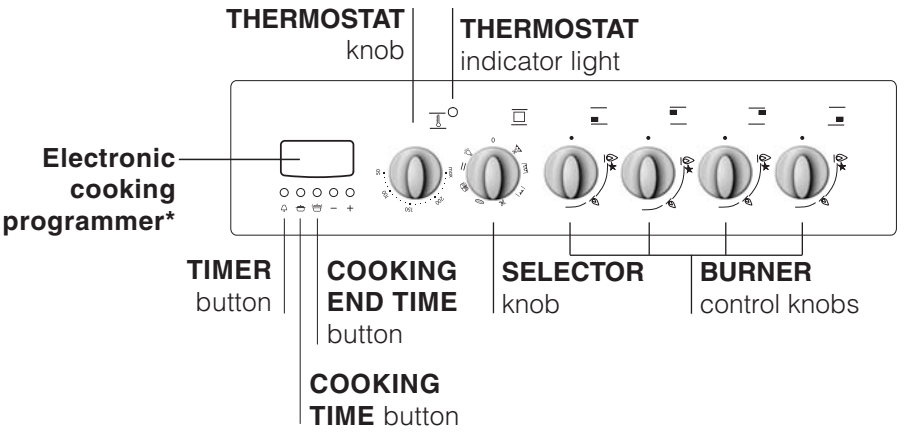
GB

Overall view



Control panel





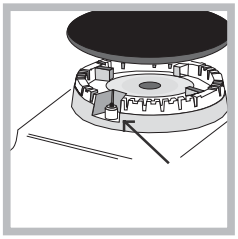
***** Only available in certain models.

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	ø Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Should the appliance be equipped with an electronic programmer*, to use the electric oven, just press buttons and at the same time (symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the

* Only available in certain models.

light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

CONVECTION OVEN mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

PIZZA mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

MULTI-COOKING mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

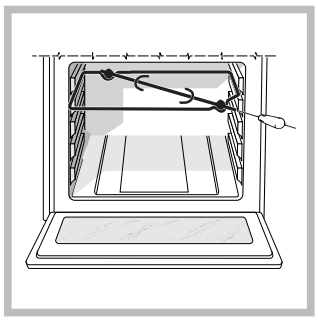
GRILL mode
Temperature: Max.
The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

DOUBLE GRILL mode
Temperature: Max.
This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

GRATIN mode
Temperature: any temperature between 50°C and 200°C.
The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

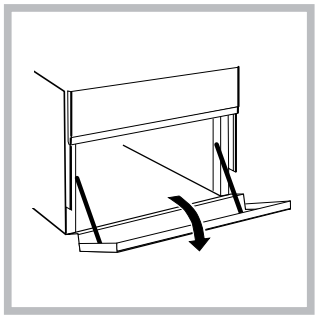
! The GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Rotisserie*



To operate the rotisserie proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven (*see figure*).
3. Activate the rotisserie by selecting with the SELECTOR knob.

Lower oven compartment



There is a compartment underneath the oven that may be used to storeoven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate contantly.

PIZZA OVEN MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:

1. Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and - buttons. The + button advances the hours and the - button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.
To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button . The display shows: 0:30.
2. Press the + and - buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.

10:00

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and - buttons). The symbol will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.

Adjusting the volume of the buzzer

After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

* Only available in certain models.

Setting the cooking time with a delayed start
First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.
At this point it is possible to set the cooking time:

1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and - buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:

3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol and the letter A (AUTO). Next the desired cooking end time must be set:

4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and - buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:

6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).

At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start
Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME and END COOKING TIME buttons simultaneously.

! The symbol will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button .
When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and - buttons.

Cancelling a previously set cooking programme
Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data
The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or - button.
When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.
If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Sole and cuttlefish	0.7	4		100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4		100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4		100%	10-15
	Cod fillet	0.8	4		100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4		100%	15-20
	Veal steak	0.8	4		100%	15-20
	Sausages	0.6	4		100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4		100%	10-12
	Mackerel	1	4		100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 and 6	4		100%	3-5
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.0		5	Max	70-80
	Spit-roast chicken	2.0		5	Max	70-80
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast chicken	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast lamb	1.5		5	200	70-80
	With multi-spit rotisserie (selected models only)					
	Meat kebabs	1.0		5	Max	40-45
	Vegetable kebabs	0.8		5	Max	25-30

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "•" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.• Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.

- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.

- Always keep the oven door closed when using the GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN modes: this will achieve better results while saving energy (approximately 10%).

- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

Switching the appliance off

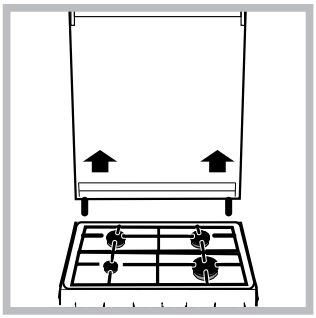
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

The cover*



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier.

Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

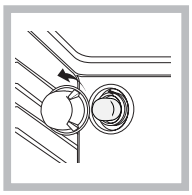
! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

! Remove any liquid from the lid before opening it.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information to hand:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

***** Only available in certain models.

Instrukcja obsługi

Kuchnia z piekarnikiem

PL

GB English, 1

PL **Polski, 14**

HU Magyar, 27

CZ **Cesky,40**

UA Італіиська, 53

SK **Slovensky, 66**

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U
KN3G76SA/CZ

Instalacja 15-18
Ustawienie
Podłączenie do instalacji elektrycznej
Podłączenie gazu do kuchni
Dostosowanie kuchni do innych rodzajów gazów
Dane techniczne
Parametry dysz i palników

Opis kuchni 19
Ogólny widok
Panel kontrolny

Uruchomienie i obsługa kuchni 20-24
Obsługa płyty gazowej
Obsługa piekarnika
Programy pieczenia
Wskazówki dotyczące pieczenia
Elektroniczny programator
Programowanie pieczenia
Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Środki ostrożności i porady 25
Ogólne informacje o bezpieczeństwie
Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych
Oszczędność energii i ochrona środowiska

Konserwacja i czyszczenie 26
Wyłączenie urządzenia
Czyszczenie
Wymiana żarówki
Smarowanie zaworów gazu
Serwis

PL

! Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.

! Instrukcję należy zachować na przyszłość. Instrukcja musi być dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.

! Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

! Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.

Wentylacja pomieszczenia

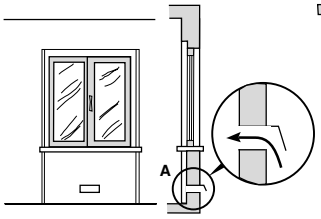
Wymagania dla pomieszczeń kuchennych

Przed przystąpieniem do instalowania kuchni gazowej w pomieszczeniu kuchennym itp., należy upewnić się, czy spełnia ono stawiane mu wymagania. Podstawa prawna, w oparciu, o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, będące aktem wykonawczym do Prawa budowlanego (Dz.U. nr 75 z dnia 16-12-2002 poz. 690).

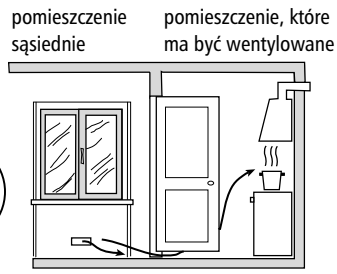
Ważne: niniejsze urządzenie może być instalowane i wykorzystywane wyłącznie w pomieszczeniach z trwałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi przepisami

Pomieszczenie powinno umożliwiać dopływ powietrza, które niezbędne jest do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2 m^3/h na jeden kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju, co najmniej 100 cm^2, którego konstrukcja musi uniemożliwiać przypadkowe zablokowanie (Rysunek A). Otwór ten należy powiększyć o 100%, jeżeli instalacja kominowa nie została wyposażona w urządzenie bezpieczeństwa, wykrywające ogień. Ewentualnie dopływ powietrza może odbywać się pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz, spełniające wymagania dla kanałów opisane powyżej. Wszystko to przy założeniu, że sąsiednie pomieszczenia nie są pomieszczeniami wspólnymi, sypialniami ani nie występuje w nich zagrożenie pożarowe (Rysunek B).

! Jeśli kuchnia jest wykorzystywana intensywnie I długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.



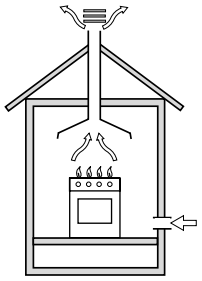
Rysunek A
Przykłady otworów wentylacyjnych



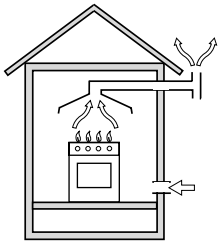
Rysunek B
Powiększenie szczeliny wentylacyjnej pomiędzy oknem i podłogą

Odprowadzanie spalin

Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstające podczas spalania. Instalacja ta powinna składać się z okapu lub wentylatora elektrycznego, który włącza się automatycznie za każdym razem, gdy uruchamiana jest kuchnia.



komin lub rozgałęziony kanał dymowy



bezpośrednio na zewnątrz (w przypadku kuchenek)

! Gaz płynny jest cięższy od powietrza i w związku z tym ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pokoje, w których zainstalowano butle z gazem płynnym, powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostawanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane, ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (piwnice, itp.). Dobrą praktyką jest przechowywanie w pomieszczeniu kuchennym jedynie tego zbiornika, który jest aktualnie wykorzystywany, pod warunkiem, że nie znajduje się on zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki, itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu zbiornika powyżej 50°C.

Ustawianie i poziomowanie kuchni

Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.

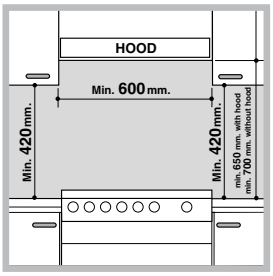
PL

Uwaga: Kuchnia w klasie X nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności, co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.

! Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 90°C.

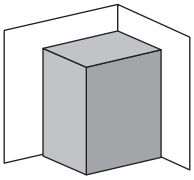
Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

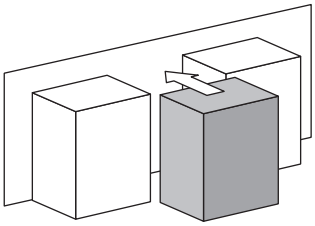
- Kuchnię można zainstalować w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem.
- Meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości, co najmniej 200 mm od krawędzi płyty z palnikami.



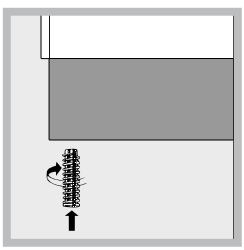
- Szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości, co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów niezabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm.
- Nie stosować zasłon z tyłu kuchni i w odległości nie mniejszej niż 200 mm od jej boków.
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi, ale nie niżej niż 650 mm.

Kuchnia ma następującą techniczną specyfikację:
Kat. II2ELs3B/P

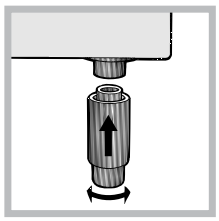

Klasa 1


Klasa 2 podklasa 1

Poziomowanie kuchni



Kuchenka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzania. Jeśli jest to konieczne należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kuchenki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.



Montaż nóżek (niektóre modele)
Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni

Podłączenie do instalacji elektrycznej

Kuchenki, które wyposażone są w trójbiegunowy kabel zasilający przystosowane są do zasilania prądem zmiennym o parametrach podanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej we wnęce pod piekarnikiem).
Uwaga: Do zasilania kuchni nie należy stosować transformatorów, przejściówek ani bocznków, gdyż mogą się one nadmiernie nagrzewać lub zapalić.

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie, podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków, co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odcinał kuchenkę od zasilania. Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

- Urządzenie posiada obwód ochronny i wtyczkę zgodną z obowiązującymi przepisami.
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki.
- Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów.

! Wtyczka lub wyłącznik sieciowy muszą być łatwo dostępne po zainstalowaniu kuchenki.
! Przewód zasilający nie może być zagięty lub przygnieciony.
! Przewód zasilający musi być regularnie sprawdzany i w razie usterki wymieniony przez autoryzowanego technika.
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z niewłaściwego zainstalowania urządzenia.

Podłączenie gazu do kuchni

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Podłączyć kuchnię do butli gazowej lub rury instalacji gazowej, przestrzegając obowiązujących przepisów, wyłącznie po uprzednim ustaleniu, czy kuchnia może być zasilana gazem występującym w danej instalacji. Jeśli jest inaczej, należy wy-

konać zalecania podane w części „Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów". Niektóre modele kuchenki umożliwiają podłączenie instalacji gazowej z lewej lub prawej strony kuchenki – aby zmienić stronę zasilania należy zamienić położenie uchwytu węża i korka zamykającego oraz wymienić uszczelkę (dołączoną do kuchni). W przypadku podłączenia do butli z gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, spełniający obowiązujące przepisy.

Ważne: należy sprawdzić czy ciśnienie gazu w instalacji zgodne jest z zaleceniami podanymi w tabeli 1 zatytułowanej „Parametry dysz i palników". Zapewni to bezpieczną pracę kuchni, właściwe zużycie gazu oraz przedłuży czas bezawaryjnej pracy kuchni.

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej (miedzianej lub stalowej)

Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji ani na żadnej części urządzenia.
Urządzenie wyposażone jest w regulowaną złączkę w kształcie litery "L" oraz uszczelkę, które umożliwiają podłączenie do instalacji gazowej. Jeżeli zajdzie potrzeba przekręcenia złączki to wymagana będzie również wymiana uszczelki (dołączonej do urządzenia).
Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to męski cylinder z gwintem 1/2.

Podłączenie do elastycznego przewodu metalowego

Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze męskie z gwintem 1/2 do rur gazowych o przekroju okrągłym. Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy sprawdzić czy elastyczny przewód metalowy nie styka się z żadnymi częściami ruchomymi ani czy nie jest niczym przyciśnięty.

Podłączenie wężem elastycznym

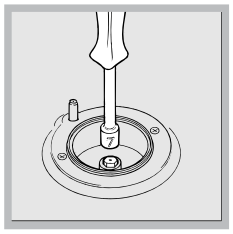
Kuchnię gazową podłączamy wężem elastycznym tylko w przypadku zasilania gazem płynnym z butli gazowej.
Do podłączenia należy zastosować wąż gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe normy. Jeśli kuchenka zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulatory ciśnienia, które spełniają krajowe przepisy techniczne. Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić:
• 8 mm, w przypadku zasilania gazem płynnym
Sprawdzić czy wąż jest ściśle dopasowany na obu końcach.
Do zamocowania węża użyć standardowych zacisków, Głównymi postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:
• wąż nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi" elementami kuchenki;
• wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 metra
• wąż nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać ciasnych zakrętów ani zwężeń
• na całej swojej długości wąż powinien być dostępny, tak, aby możliwa była kontrola jego zużycia
• w przypadku wykrycia nieszczelności wąż powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione

Sprawdzanie szczelności

Ważne: Po zakończeniu instalacji kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego wodę z mydłem. Do sprawdzania szczelności nie wolno w żadnym wypadku stosować ognia!

Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów

Aby dostosować kuchenkę do gazu innego rodzaju, niż rodzaj, dla którego zaprojektowano kuchenkę (patrz naklejka na spodzie kuchenki lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników, zgodnie z poniższą procedurą:
1. Zdemontować kratę podpierającą garnki i wysunąć palniki z kuchenki



2. Za pomocą klucza nasadowego 7mm odkręcić dysze i wymienić je na nowe dysze, odpowiednie do gazu danego typu (patrz Tabela 1, „Parametry dysz i palników").
3. Ponownie zmontować razem części, wykonując wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności

Regulacja dopływu powietrza do palnika

Palniki nie wymagają takiej regulacji.
Regulacja minimalnej wielkości płomienia
1. Ustawić zawór gazu w położeniu najmniejszego płomienia
2. Zdemontować pokrętło i przekręcić śrubę regulacyjną (znajdującą się bądź po jednej ze stron trzonka lub w jego środku). Przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do położenia, w którym płomień będzie mały i stabilny.
3. Sprawdzić czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego kręcenia zaworem
4. W przypadku niewłaściwego działania kuchenek wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termoelement) przy ustawieniu najmniejszego płomienia, należy zwiększyć wielkość płomienia za pomocą śruby.

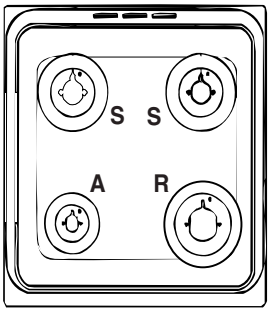
! W przypadku zasilania gazem płynnym, śruba regulacyjna powinna być całkowicie wkręcona do samego końca.
! Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.
! Jeśli ciśnienie gazu w instalacji różni się od wartości, podanych w niniejszej instrukcji, należy zastosować regulator ciśnienia.

PL

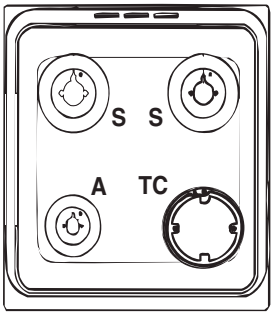
Parametry dysz i palników

Palnik	Średnica (mm)	Gaz naturalny: Moc termiczna (p.c.i*) Min.	Gaz naturalny: Moc termiczna (p.c.i*) Nominalna	Gaz naturalny: G20 (GZ50) Dysza 1/100 (mm)	Gaz naturalny: G20 (GZ50) Przepływ* l/h	Gaz naturalny: G2.350 (GZ350) Dysza 1/100 (mm)	Gaz naturalny: G2.350 (GZ350) Przepływ* l/h	Gaz płynny: Moc termiczna (p.c.i*) Nominalna	Gaz płynny: G30 (GPB) Dysza 1/100 (mm)	Gaz płynny: G30 (GPB) Przepływ* g/h
Szybki (duży – **R**)	100	0,70	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Średniej prędkości (średni – **S**)	75	0,40	1,90	104	181	143	251	2,20	70	160
Pomocniczy (mały – **A**)	51	0,40	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Potrójna korona (**TC**)	130	1,50	3,25	133	309	197	430	3,60	91	262
Ciśnienie gazu	Minimalne Nominalne (mbar) Maksymalne			16 20 25		10 13 16		29 36 44		

* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar
G20 (GZ 50) p.c.i. 37,78 Mj/m^3
GZ350 (GZ35) p.c.i. 27,20 Mj/m^3
G30 (GPB) p.c.i. 125,81 Mj/m^3



K3G76/U
K3G76S/U
KN3G76SA/CZ



K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U

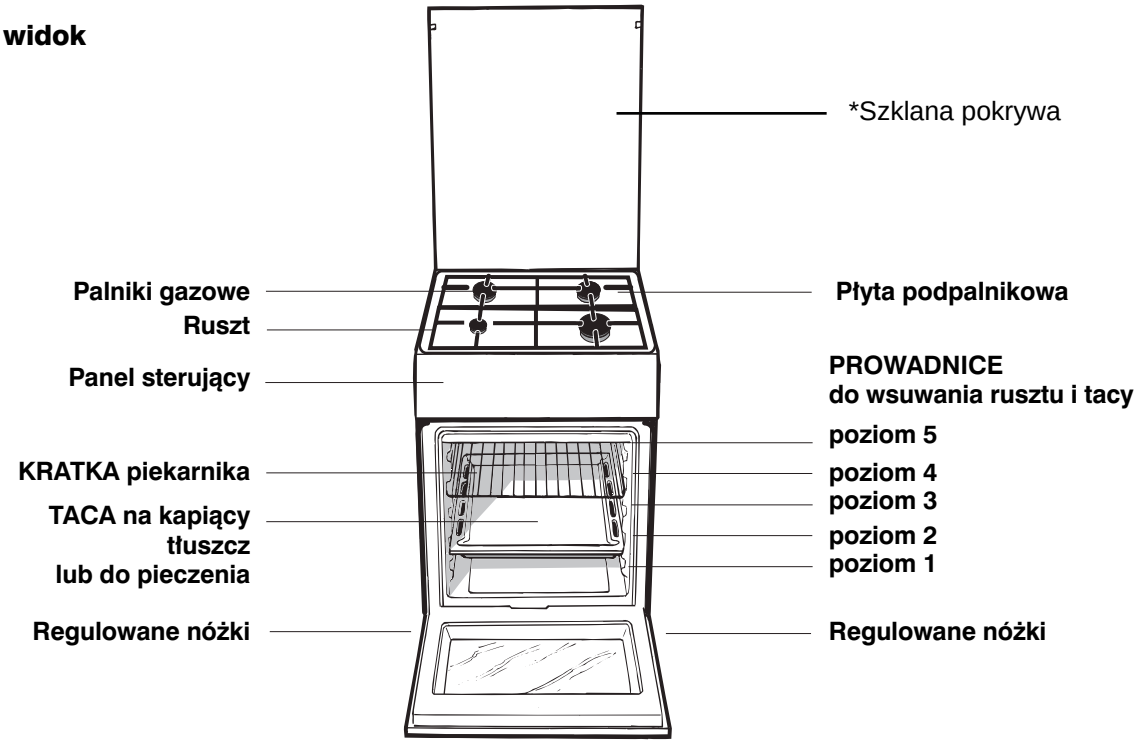
UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy. *Dotyczy tylko modeli ze szklana pokrywa.

DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika	szerokość 39 cm wysokość 34 cm głębokość 41 cm
Pojemność piekarnika	54 litry
Szuflada/ schowek kuchni	szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm
Palniki	Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej, znajdującej się na: – wewnętrznej stronie drzwiczek schowka; – wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady.
Napięcie i częstotliwość zasilania	Zobacz tabliczkę znamionową
Etykieta energetyczna	Etykieta energetyczna jest zgodna z Dyrektywą UE 2002/40/CE (norma EN 50304). Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja ⎓ Tryb konwencjonalny Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja „Pieczenie ciast”
CE 	Niniejsze urządzenie spełnia poniższe dyrektywy Unii Europejskiej: 73/23/EEC z dn. 19/02/73 (Niskie napięcia) wraz z późniejszymi zmianami • 89/336/EEC z dn. 03/05/89 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami • 90/396/EEC z dn. 29/06/90 (Gazowa) wraz z późniejszymi zmianami • 93/68/EEC z dn. 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami • 2002/96/EEC Uwaga: Tabliczka znamionowa umieszczona jest na spodzie kuchni.

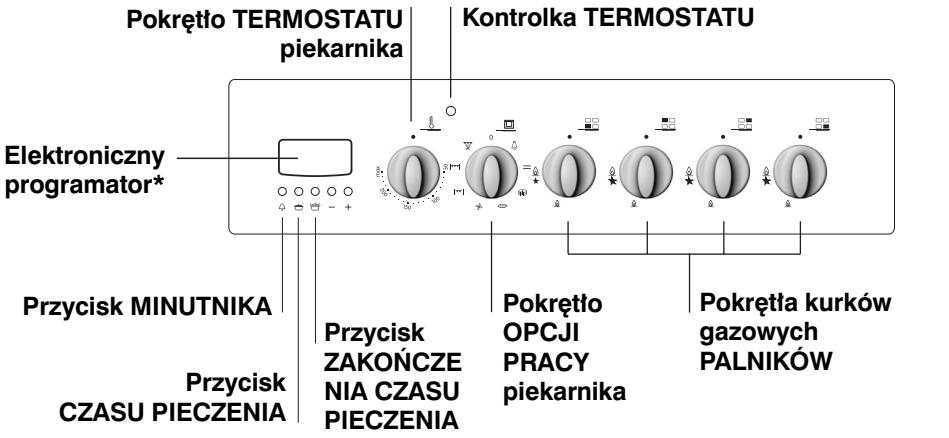
Opis kuchni

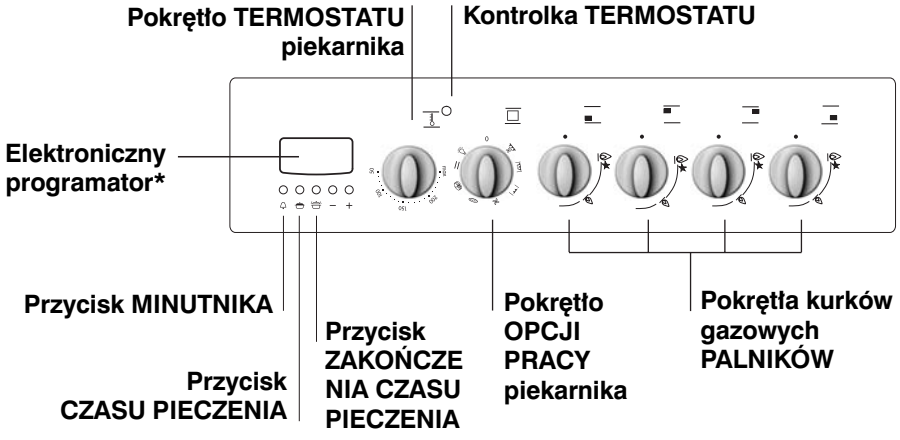
PL

Ogólny widok



Panel kontrolny





* Dostępne w niektórych modelach.

Uruchomienie i obsługa kuchni

PL

Pokrętła oznaczone są symbolami określającymi przyporządkowanie palników gazowych lub płytek elektrycznych (o ile urządzenie jest w nie wyposażone).

Palnik gazowe

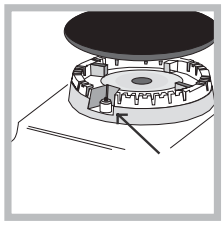
Palniki te różnią się pod względem wymiarów i mocy. Do przygotowywania posiłku należy użyć palnika o wymiarze najbardziej zbliżonym do rozmiarów stosowanego garnka.

Aby włączyć palnik należy:

1. Zbliżyć zapaloną zapałkę lub zapalniczkę do palnika.
2. Całkowicie wcisnąć pokrętło i przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara – w położenie oznaczone symbolem dużego płomienia .
3. Ustawić żądaną moc palnika przez ustawienie pokrętła we właściwej pozycji.

Dostępne są następujące położenia:

- – pozycja wyłączona
- – położenie maksymalne
- – położenie minimalne



Jeżeli kuchenka wyposażona jest w elektryczną zapalarkę, to żeby zapalić palnik w takiej kuchence należy wcisnąć do końca odpowiednie pokrętło i przekręcić je w położenie dużego płomienia przytrzymując je wciśnięte aż do zapalenia się gazu.

W modelach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające należy przytrzymać pokrętło wciśnięte przez około 3 sekund, do momentu aż czujnik urządzenia zabezpieczającego nagrzeje się i zacznie podtrzymywać płomień.

! Ostrożnie: Jeżeli palnik przypadkowo zgaśnie należy, korzystając z pokrętła, zakręcić dopływ gazu. Przed przystąpieniem do ponownego zapalania gazu należy odczekać, co najmniej jedną minutę.

Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do końcowego położenia (pokrętło należy zostawić w położeniu, oznaczonym symbolem ●).

Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Poniższe wskazówki umożliwią Państwu uzyskanie najlepszych rezultatów w użytkowaniu kuchenki:

- Na każdym z palników należy stawiać garnki i naczynia o rozmiarach odpowiednich do rozmiaru palnika (patrz tabela). Dzięki temu płomień podgrzewał będzie jedynie dno naczynia i nie będzie opalał jego boków;
- Należy zawsze stosować garnki o płaskich dnach, i przykrywać je pokrywkami;
- Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować należy zmniejszyć płomień przekręcając pokrętło w położenie „niski płomień".

Palnik	⌀ średnica naczyń (cm)
Szybki (R)	24 – 26
Pół-szybki (S)	16 – 20
Pomocniczy (A)	10 – 14
Potrójna korona (TC)	24 – 26

UWAGA: W niektórych modelach występuje redukcyjna podstawka. Może ona być stosowana jedynie na palniku pomocniczym A dla garnków o średnicy mniejszej niż 12 cm.

Korzystanie z piekarnika

! Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

! Przed uruchomieniem kuchni należy usunąć folię zabezpieczającą boczne ścianki urządzenia.

! Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki.

! Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika.

! W kuchni wyposażonej w elektroniczny programator przed uruchomieniem piekarnika należ najpierw jednocześnie wcisnąć przyciski i (na wyświetlaczu pojawi się symbol)

1. Pokrętłem OPCJI PRACY piekarnika wybrać program pieczenia.
2. Pokrętłem TERMOSTATU ustawić temperaturę pieczenia. (zobacz tabelę z Poradnikiem pieczenia)

W trakcie pieczenia możliwe jest:

- Zmiana programu pieczenia przez obrócenie pokrętłem OPCJI PRACY piekarnika.
- Zmiana temperatury pieczenia przez obrócenie pokrętłem TERMOSTATU.
- Wyłączenie pieczenia przez ustawienie pokrętła OPCJI PRACY piekarnika w pozycji „0".

! Pieczenie musi odbywać się na KRATCE.

Kontrolka pracy TERMOSTATU

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętłem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury, kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

Oświetlenie piekarnika
Po ustawieniu pokrętła OPCJI PRACY piekarnika w dowolnym położeniu, poza położeniem „0", zapali się oświetlenie piekarnika. Ustawienie pokrętła na symbolu [symbol-żarówka] umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejących. Podczas pieczenia oświetlenie piekarnika cały czas jest włączone, żeby przypominać nam o pracy urządzenia.

Programy pieczenia

TRYB KONWENCJONALNY
Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.
Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włączają dwa elementy grzejne piekarnika – dolny i górny. Ciepło rozchodzi się równomiernie od dołu i z góry. Jest to funkcja zalecana do potraw z wołowiny i cielęciny wymagających powolnego przygotowani z ciągłym uzupełnianiem płynów. Jest to również świetny system do pieczenia ciasteczek, herbatników itp.. Przy włączonym dolnym i górnym grzejniku należy używać tylko jednej blachy lub rusztu, gdyż na kilku powierzchniach temperatura rozchodzi się w niewłaściwy sposób. Jeśli potrawa wymaga silniejszego ogrzewania od dołu lub z góry należy wybrać niższy lub wyższy poziom.

PIECZENIE CIASTA
Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.
W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych potraw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu.
Praktyczne rady:
– przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany
– nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę
– potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika
– kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3
– nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia

PIECZENIE PIZZY
Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.
W tej pozycji jest włączone dolny i obwodowy element grzejny oraz termoobieg. Pozwala to na szybkie nagrzanie piekarnika dzięki dostarczanej dużej mocy, przy czym ciepło rozchodzi się głównie z dołu. Funkcja „pieczenie pizzy" jest szczególnie zalecana do potraw wymagających dużej ilości ciepła, na przykład: pizzy i dużych pieczeni. Należy używać tylko jednego poziomu gdyż w przypadku używania dwóch poziomów należy zamienić potrawy miejscami w trakcie ich przygotowywania.

WSZECHSTRONNE PIECZENIE
Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.
W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywoływany jest przez wentylator znajdujący się w tylnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie wszechstronnego pieczenia istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać dwie półki jednocześnie, patrz rozdział „Jednoczesne korzystanie z więcej niż jednego poziomu piekarnika".

GRILL
Pozycja pokrętła termostatu: Max.
W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala, więc na otrzymywanie soczystych i kruchych dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...

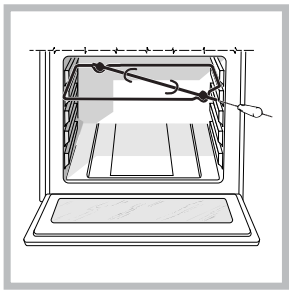
PODWÓJNY GRILL
Pozycja pokrętła termostatu: Max.
W trybie tym element grzejny jest znacznie większy niż w normalnych trybach. Dzięki nowemu kształtowi, grill ten ma wydajność większą o około 50% od tradycyjnych. Eliminuje on ponadto obszary nieogrzanego powietrza, które mogą pojawiać się w narożnikach piekarnika.

RUSZT
Pozycja pokrętła termostatu: między 60°C i 200°C.
Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie cieplne elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kiełbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp.
! Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

! Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.

PL

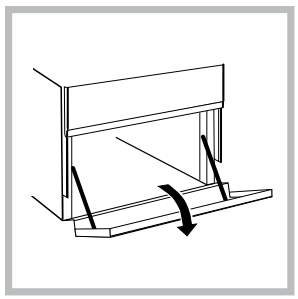
Rożen



Z rożna korzysta się w następujący sposób:

1. wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1
2. zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzający czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej
3. zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji, ustawiając w pozycji
4. Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem termostatu, pozycja Max

Szuflada/schowek kuchni



Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schowek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w cieple. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

Uwaga: W szufladzie/schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.

Wskazówki dotyczące pieczenia

! Podczas korzystania z trybu pieczenia z aktywnym termoobiegiem nie należy ustawiać kratki na poziomach 1 i 5. Zbyt mały dystans od elementów grzejnych może spowodować spalenie potrawy.

WSZECHSTRONNE PIECZENIE

- Kratkę należy umieścić w pozycji 2 lub 4. Pozycja 2 zapewnia potrawie większą ilość ciepła.
- W dolnej części piekarnika umieścić tacę na kapiący tłuszcz.

GRILL

- Podczas korzystania z trybu GRILL i PODWÓJNY GRILL należy umieścić kratkę na pozycji 5 i tacę na kapiący tłuszcz na pozycji 1. Podczas trybu ruszt kratkę umieszczamy na pozycji 2 lub 3, a tacę na kapiący tłuszcz na pozycji 1.
- Przy korzystaniu z każdej funkcji z użyciem opiekacza, zaleca się ustawienie pokrętła regulacji temperatury w pozycji – maximum, gdyż promienie podczerwone działają najskuteczniej na potrawę w wysokich temperaturach.

PIECZENIE PIZZY

- Umieścić pizzę w aluminiowej blasze i ułożyć na ruszcie stanowiącym wyposażenie piekarnika. Stosowanie będącej na wyposażeniu blachy do pieczenia, wydłużyłoby niepotrzebnie czas pieczenia, a pizza nie byłaby dostatecznie chrupiąca.
- Unikać częstego otwierania drzwi piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku pizzy z dużą ilością nadzienia (capricciosa, quattro stagioni) zaleca się dodanie mozzarelli w połowie pieczenia.

Elektroniczny programator

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie piekarnika lub grilla w jeden z następujących sposobów:

- opóźnione rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu
- minutnik

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę 0:00) i zacznie migać.

- przycisnąć jednocześnie przyciski i , a następnie ustawić czas (w ciągu 4 sekund) za pomocą przycisków – oraz +

  przycisk + przesuwa czas do przodu
  przycisk – cofa czas

Za każdym razem, gdy konieczne będzie ustawienie zegara należy wykonać czynności opisane powyżej.

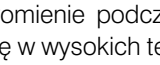
Ręczne sterowanie pracą piecyka

Po ustawieniu czasu, programator przełączy się automatycznie w tryb ręcznego sterowania piecykiem (zaświeci się symbol).

Uwaga: Przestawianie piekarnika na sterowania ręczne i automatyczne odbywa się przez jednoczesne naciskanie przycisków i .

Programowanie piekarnika

Podczas programowania konieczne jest ustawienie czasu trwania pieczenia oraz czasu, kiedy pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że wyświetlacz pokazuje godzinę 10:00.
1. Wybrać odpowiedni tryb pokrętłem trybu piekarnika a pokrętłem termostatu odpowiednią temperaturę (na przykład – piekarnik konwencjonalny, temperatura 200°C);
2. Przycisnąć przycisk a następnie (w ciągu czterech sekund) rozpocząć ustawianie czasu pieczenia, za pomocą przycisków – i +. Załóżmy, że chcemy ustawić czas pieczenia na 30 minut. Na wyświetlaczu pojawi się:



Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się ponownie bieżąca godzina, wraz z symbolem i napisem auto.
3. Przycisnąć przycisk a następnie za pomocą przycisków – i + ustawić godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że ma być to godzina 1:00 po południu.

4. Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.

Zapali się litera „A" przypominający, że długość i godzina zakończenia pieczenia zostały zaprogramowane w trybie automatycznym. W ten sposób, piekarnik włączy się automatycznie o 12:30 by po 30 minutach wyłączyć się. Gdy piekarnik jest włączony, na wyświetlaczu, przez cały czas pieczenia, wyświetlany będzie symbol . W dowolnej chwili procesu pieczenia można wyświetlić ustawiony czas pieczenia przyciskając przycisk oraz godzinę zakończenia pieczenia – przyciskając przycisk .
Zakończenie ustawionego czasu pieczenia, zostanie zasygnalizowane kilkominutowym sygnałem minutnika; aby go wyłączyć – należy po prostu przycisnąć dowolny przycisk, poza przyciskami – i +.

Jeżeli zaprogramowano wyłącznie długość (punkt 2) czasu pieczenia, piekarnik włączy się od natychmiast.

Minutnik

Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie włącza ani nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upłynięcie ustawionego czasu.
Po przyciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się:

Następnie, za pomocą przycisków – i + należy ustawić wybrany czas do odliczania.
Po zwolnieniu przycisku, minutnik zacznie odliczanie, a na wyświetlaczu prezentowany będzie bieżący czas.

Po osiągnięciu ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał akustyczny, który można wyłączyć przyciskając dowolny z przycisków (poza przyciskami – i +); wtedy znajdujący się do tej pory na wyświetlaczu symbol v zgaśnie

Poprawianie / odwoływanie ustawień
- Wprowadzone dane mogą zostać w dowolnym momencie zmienione, przez przyciśnięcie klawisza – lub + .
- Gdy odwołuje się ustawioną wartość długości pieczenia, dane godziny zakończenia pieczenia zostaną również odwołane i vice versa.
- W trakcie programowania piekarnika, nie można wprowadzić godziny zakończenia pieczenia wcześniejszej od godziny rozpoczęcia pieczenia.

Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

Po ustawieniu I zatwierdzeniu ustawień zegara, przyciskiem — można dokonać regulacji poziomu głośności sygnału alarmowego (3 poziomy)

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Pozycja pokrętła piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokrętła regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
Tryb konwencjonalny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki	–	3	15	180	15-20
	Tarta	1	3	15	180	30-35
Pieczenie ciasta	Torty z owocami	0,5	3	15	180	20-30
	Placki ze śliwkami	1	2/3	15	180	45-50
	Biszkopt	0,7	3	15	180	40-50
	Paszteciki (na 2 poziomach)	0,5	3	15	160	25-30
	Ciasteczka (na 2 poziomach)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Sernik (na 2 poziomach)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Ciasto francuskie (na 3 poziomach)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Herbatniki (na 3 poziomach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
Pieczenie pizzy	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2/3	10	180	60 – 70
Wszechstronne pieczenie	Pizza (na 2 poziomach)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnię	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1+1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Placek ze śliwkami	1	2	15	170	40-50
	Ciasto francuskie (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0,5	3	10	170	15-20
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2-4	15	170	20-25
Grill	Sola i mątwa	0,7	4		Max	10-12
	Kebab z kałamarnicy i krewetek	0,6	4		Max	8-10
	Filet z dorsza	0,6	4		Max	10-15
	Warzywa z rusztu	0,4	3-4		Max	10-15
	Befsztyk cielęcy	0,8	4		Max	15-20
	Kotlety	0,6	4		Max	15-20
	Hamburgery	0,6	4		Max	10-12
	Makrela	1	4		Max	15-20
	Grzanki	4 szt.	4		Max	3-5
Podwójny grill	Befsztyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Grzanki	4 szt.	4	5	Max	2-3
	Rożno					
	Cielęcina	1	5		Max	80-90
	Kurczak	1,5	5		Max	70-80
Ruszt	Kurczak pieczony	1,5	2	10	200	55-60
	Mątwa nadziewana	1,5	2	10	200	30-35
	Rożno					
	Cielęcina	1,5		5	200	70-80
	Kurczak	1,5		5	200	70-80
	Baranina	1,5		5	200	70-80
	Szaszłyki (niektóre modele)					
	Mięsne	1		5	Max	40-45
	Warzywne	0,8		5	Max	25-30

Środki ostrożności i porady

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Dla bezpieczeństwa podano poniższe zalecenia, których trzeba bezwzględnie przestrzegać.

Ogólne informacje o bezpieczeństwie

- Kuchenka ta zaprojektowana została do użytku domowego i nieprofesjonalnego. Zabrania się modyfikowania jej funkcji oraz parametrów technicznych.
- Instalacja elektryczna kuchenki jest bezpieczna wyłącznie wtedy, gdy została podłączona do skutecznego systemu uziemiającego, spełniającego obowiązujące wymagania bezpieczeństwa.

Poniżej przedstawiono listę potencjalnie niebezpiecznych elementów. Należy zwrócić szczególną uwagę by nie miały do nich dostępu dzieci ani osoby upośledzone:

- wszelkie pokrętła i wyłączniki kuchenki;
- opakowania (torebki, polistyren, gwoździe itp.);
- sama kuchenka zaraz po użyciu – ze względu na jej wysoką temperaturę;
- płyta ceramiczna kuchenki (jeśli występuje w tym modelu) przed i po użyciu – powierzchnia płyty jest gorąca, przez co najmniej pół godziny po jej wyłączeniu;
- nieużywana, odłączona kuchenka (należy zabezpieczyć jej wszystkie potencjalnie niebezpieczne elementy).

Nie wolno:

- dotykać kuchenki wilgotnymi częściami ciała;
- pracować przy kuchni boso;
- ciągnąć za kuchenkę lub za kabel zasilający w celu odłączenia jej od zasilania;
- używać urządzenia w sposób niebezpieczny i / lub niewłaściwy;
- zakrywać szczelin wentylacyjnych i rozpraszających ciepło;
- dopuszczać do kontaktu kabli zasilających drobnych urządzeń elektrycznych z gorącymi częściami kuchenki;
- wystawiać kuchenki na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce);
- używać cieczy łatwopalnych w pobliżu kuchenki;
- używać przejściówek, rozgałęziaczy i / lub przedłużaczy;
- używać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń / garnków;
- Zawsze należy naczynie ustawiać centrycznie nad palnikiem;
- włączać elektrycznych elementów grzejnych (o ile kuchenka jest w niewyposażona), jeśli znajdują się na nich elementy plastikowe lub folia aluminiowa;
- zamykać szklanej pokrywy kuchenki (o ile kuchenka jest w nią wyposażona), gdy palniki lub płytki elektryczne nie zdążyły wystygnąć;
- podejmować prób naprawy lub instalacji kuchenki bez pomocy osób wykwalifikowanych.

Polecamy Państwu stosowanie się do poniższych zaleceń:

- kuchenki należy używać wyłącznie do pieczenia jedzenia, należy unikać innych zastosowań
- sprawdzić stan kuchenki po jej rozpakowaniu
- odłączać kuchenkę od zasilanie, gdy nie działa ona prawidłowo lub za każdym razem, przed przystąpieniem do jej czyszczenia lub wykonywania wszelkich czynności konserwacyjnych
- gdy kuchenka nie jest używana przez dłuższy okres czasu należy odłączyć zasilanie i zakręcić kurek gazu (jeżeli jest ona w taki wyposażona);
- jeżeli płyta ceramiczna pęknie – odłączyć kuchenkę od instalacji elektrycznej
- gdy kuchenka nie jest używana sprawdzać czy pokrętła ustawione są w pozycji „ ● ”
- jeśli podejmą państwo decyzję o zaprzestaniu korzystania z kuchenki, po odłączeniu jej od zasilania należy odciąć kabel sieciowy
- producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie zniszczenia, które mogą powstać w wyniku niewłaściwej instalacji lub niewłaściwego i nierozsądnego użytkowania kuchenki.

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

- Pozbywanie się materiałów opakowaniowych: przestrzegać miejscowych przepisów, co pozwoli na ponowne wykorzystanie opakowań
- Pozbywanie się starej kuchni: przed oddaniem urządzenia na złom, należy odciąć kabel sieciowy.

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Oszczędzanie energii i ochrona środowiska

- W celu redukcji kosztów zalecamy do korzystania z piekarnika w późnych godzinach popołudniowych lub rannych.
- Z funkcji GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Dzięki temu osiągamy lepsze rezultaty pieczenia i oszczędzamy energię elektryczną (ok. 10%).
- Należy regularnie kontrolować stan uszczelek, usuwać wszelkie zanieczyszczenia, które mogą powodować niedokładne przyleganie drzwi i utratę ciepła.

Konserwacja i czyszczenie

PL

Wyłączanie urządzenia

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

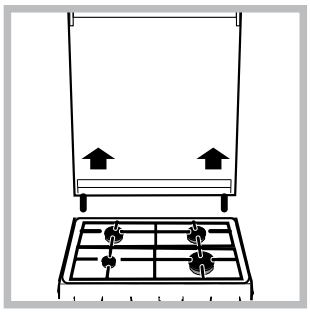
Czyszczenie

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:

! Do czyszczenia kuchenki zabrania się stosowania urządzeń czyszczących parą

- Części emaliowane należy czyścić ciepłą wodą. Nie wolno stosować proszków ściernych ani substancji żrących, które mogłyby zniszczyć wygląd tych elementów;
- Części palników, które mogą zostać zdemontowane należy możliwie często myć w ciepłej wodzie z mydłem, zwracając przy tym uwagę czy usuwane są zapieczone na nich pozostałości;
- W kuchenkach z automatyczną zapalniczką należy często i starannie czyścić końcówkę urządzenia zapłonowego, zwracając przy tym uwagę na to czy nie są zatkane otwory na gaz;
- Jeśli elementy ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas będą wchodzić w kontakt z wodą o dużym stężeniu wapnia lub zawierającą detergenty (bogate w fosfor) mogą się one pokryć nalotem. Aby temu zapobiec części te należy dobrze spłukać wodą a następnie wysuszyć. Dobrą praktyką jest również natychmiastowe usuwanie wszelkich rozlanych płynów i potraw;

Demontaż górnej pokrywy



Pokrywę kuchni można w łatwy sposób zdjąć. Trzymając oburącz należy ją tylko lekko unieść do góry.

! Nie zamykać pokrywy, zanim nie zostaną zgaszone palniki.

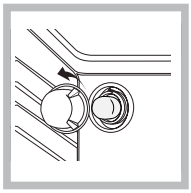
! Przed otworzeniem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne nieczystości, w szczególności ciekłe.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

- wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna)
- odkręcić szklaną osłonę uchwytu lampki;
- odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysoko-temperaturowa (300°C) o następujących parametrach:

– Napięcie: 230 V
– moc : 25 W
– gwint: E14

- zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchenkę do zasilania



Smarowanie zaworów gazu

Po pewnym czasie korzystania z kuchenki zawory gazu mogą zabrudzić się. Przejawem tego będą trudności w ich obracaniu lub ich zaklejanie się. W takiej sytuacji konieczna jest wymiana na nowy.

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Serwis

W następujących przypadkach należy wezwać osobę wykwalifikowaną:

- w celu zainstalowania kuchenki (zgodnie z zaleceniami producenta)
- w wypadku powstania wątpliwości, co do poprawnego działania kuchenki
- w celu wymiany gniazdka sieciowego, gdy nie pasuje ono do wtyczki kuchenki

W następujących przypadkach należy skonsultować się z autoryzowanym przez producenta punktem serwisowym:

- w przypadku wątpliwości, co do stanu kuchenki po jej rozpakowaniu
- w przypadku zniszczenia kabla zasilającego lub konieczności jego wymiany
- jeżeli kuchenka zepsuje się lub działa nieprawidłowo – zażądać oryginalnych części zamiennych
- w przypadku pęknięcia płyty ceramicznej

Jeśli pomimo przeprowadzanych kontroli kuchenka nadal nie działa poprawnie a jej wadliwe działanie utrzymuje się należy skontaktować się z Punktem Obsługi Klienta firmy Indesit Company Polska Sp. z o.o. (tel.: **801332211**) podając informacje o:

- rodzaju problemu
- nazwie skrótowej określającej model kuchenki (Mod...), którą podano w karcie gwarancyjnej.

Használati útmutató

TŰZHELY ÉS SÜTŐ

GB English, 1

PL Polski, 14

HU Magyar, 27

CZ **Cesky,40**

UA Італіиська, 53

SK **Slovensky, 66**

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U
KN3G76SA/CZ

Tartalomjegyzék

Beszerelés, 28–31
Elhelyezés és vízszintezés
Elektromos csatlakoztatás
Gázbekötés
Átállítás más gáztípusra
A gázégők és a fúvókák jellemző adatai
Adattáblázat

A készülék leírása, 32
A készülék áttekintése
Kezelőpanel

Bekapcsolás és használat, 33–37
A főzőlap használata
A sütő használata
Program
Praktikus sütési tanácsok
Elektronikus időzítés
A sütés megtervezése az elektronikus programozóval
Sütési táblázat

Óvintézkedések és tanácsok, 38
Általános biztonság
Hulladékkezelés
Takarékosság és környezetvédelem

Karbantartás és ápolás, 39
Áramtalanítás
A készülék tisztítása
A sütőt megvilágító lámpa kicserélése
Gázcsapok karbantartása
Szerviz

INDESIT

Beszerelés

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele.

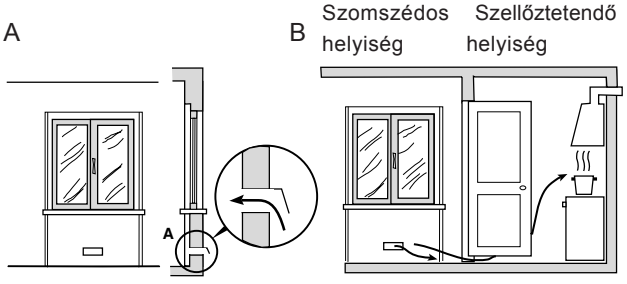
! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék beszerelését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

! A beállítási, karbantartási stb. munkálatokat áramtalanított készüléken kell elvégezni.

A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m^3/h-nál).
A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm^2 hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie, és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (*lásd A. ábra*).
Amennyiben a főzőlap felülete nem rendelkezik gázszivárgást megakadályozó biztonsági szerkezettel, a szellőzőnyílás hasznos keresztmetszetét 100%-kal – legalább 200 cm^2-rel – növelni kell. Amennyiben a levegőáramlás közvetve, a szomszédos helyiségekből érkezik (*lásd B. ábra*), az ilyen helyiségeknek, a fent leírtak szerint, a szabadba nyitott szellőzőnyílással kell rendelkezniük – kivéve közös légterű helyiségek, tűzveszélyes helyiségek vagy hálószoba esetén.



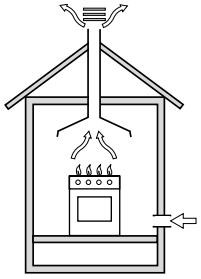
Az égést tápláló levegő szellőzőnyílása

Az ajtó és padló közti rés növelése

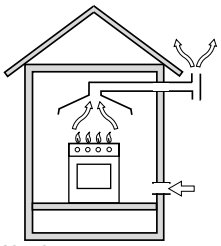
! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni az esetlegesen használt ventilátorok sebességét.

Füstgázelvezetés

A füstgázelvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (*lásd ábra*).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázelvezetés



Kéményen vagy (főzőkészülékekhez való) elágazó füstgázelvezető csövön keresztül történő füstgázelvezetés

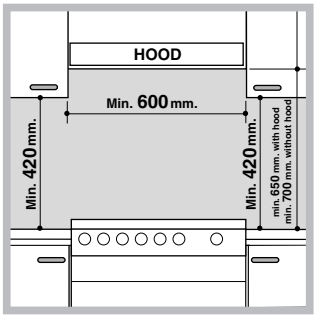
! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással.
Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben csak az éppen használt tartályt tárolja, távol az olyan hőforrásoktól (sütők, kémények, kályhák), melyek a tartály hőmérsékletét 50 °C fölé emelhetnék.

Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

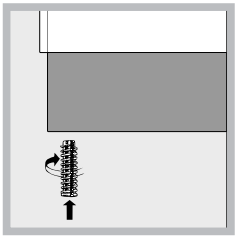
! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T = 90 °C).

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tuzhely szintje magasabb a butorokenal, azokat a keszulektol legalabb 200 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tuzhelyet fali butor ala szereli be,a fali butorok es a munkalap kozott legalabb 420 mm

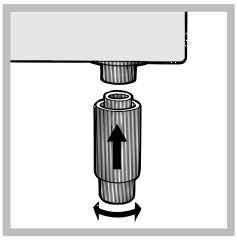


tavolsagot kell hagyni.
• amennyiben a tuzhelyet fali butor ala szereli be, a fali butorok es a munkalap kozott legalabb 420 mm tavolsagot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (*lásd ábra*);
- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- Az esetleges elszívókat a vonatkozó kézikönyv utasításainak megfelelően kell felszerelni.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (*lásd ábra*).



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe.

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*).
Egy, a készülék és a hálózat közé szerelt minimum 3 mm-es kontaktnyílású omnipoláris megszakítóval csatlakoztassa a készüléket közvetlenül a hálózathoz. A megszakítót a jelzett terhelésre kell méretezni, és meg kell felelnie az NFC 15–100 szabványoknak (a földelés vezetőit a megszakító nem szakíthatja meg). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:
- az aljzat rendelkezik földeléssel és megfelel a szabványnak;
- az aljzat képes elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozódugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatíbilis a csatlakozódugóval, a cseréhez hívjon engedéllyel rendelkező szakembert. Ne használjon hosszabbítókat vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Gázbekötés

Miután ellenőrizte, hogy a készülék megfelel a szolgáltatott gáz típusának (ellenkező esetben *lásd alább*), a hatályos nemzeti előírások szerint flexibilis gumi- vagy acélcsővel elvégezhető a hálózati bekötés, illetve a gázpalack csatlakoztatása. Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót. A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: Cserélje le a csatlakozó csonkot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre.

! Ellenőrizze, hogy a készülékhez használandó gáz nyomása megfelel az „A gázégők és a fúvókák jellemző adatai” című fejezetben feltüntetett értékeknek (lásd alább): ez biztosítja, hogy a készülék hosszú ideig biztonságosan fog működni és az energiafogyasztása hatékony lesz.

Gázbekötés flexibilis gumicsővel
Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak. Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a használni kívánt cső belső átmérőjének 8 mm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 mm-esnek.

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:
- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint,

hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;
- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélekkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- a két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve.

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (*lásd alább*).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak.
A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2 hüvelykes csavarmenettel van ellátva).

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva.

A tömítés ellenőrzése

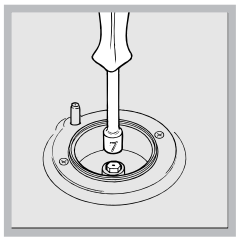
A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e.

Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fúvókáinak cseréje:
1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket.



2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fúvókákat (*lásd ábra*), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fúvókákra (*lásd gázégők és a fúvókák jellemző adatai*).
3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében.

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:
1. Csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.
! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal működteti, a szabályozócsavarnak – amennyire csak lehetséges – zárt helyzetben kell lennie.
3. A gázégő bekapcsolt állapotában gyorsan forgassa a tekerőgombot többször a minimumról a maximumra és vissza, és ellenőrizze, hogy a láng nem aludt-e ki.

! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

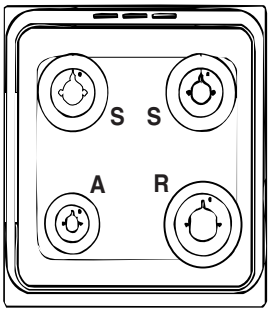
! Miután átállította a készüléket másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető.

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

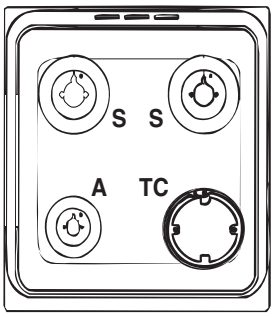
A gázégők és a fúvókák jellemző adatai

1. táblázat				G 20			G 30		
Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	Fúvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás * l/h	Fúvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.30	314	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	52	1.00	73
Triplakoronás (TC)	130	63	1.70	133	3.60	343	91	3.30	240
Hálózati nyomás		Nom.			25			30	
		Min.			20			25	
		Max			30			35	

15°C-on és 1013 mbar-nál
P.C.S. G20 37,78 MJ/m^3
P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



K3G76/U
K3G76S/U
KN3G76SA/CZ



K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U

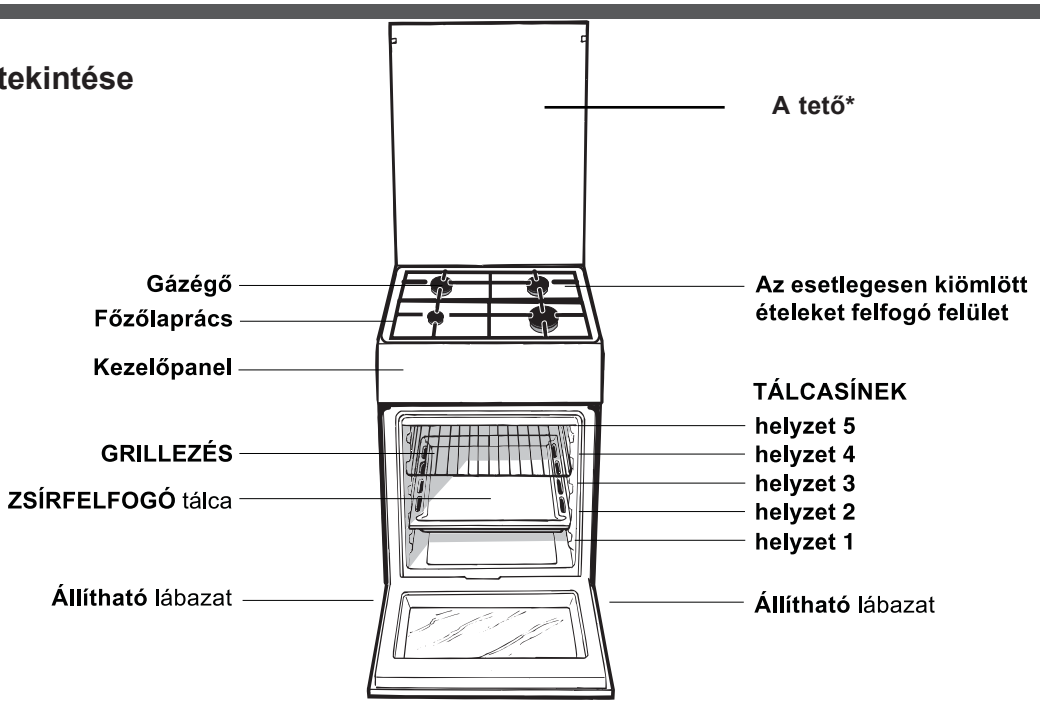
FIGYELEM! Ha felmelegedik, az üvegtető széttörhet.Mielőtt lehajtaná, kapcsolja ki az összes égőfejet, illetve az esetleges elektromos főzőlapokat.*Csak az üvegtetős modellek esetén

ADATTÁBLÁZAT	
Méretek	Szélesség: 39 cm Magasság: 34 cm Mélység: 41 cm
Térfogat	54 l
Méretek (Üvegajtóval)	Szélesség: 42 cm Magasság: 23 cm Mélység: 44 cm
Égőfejek	A billenőajtó belső oldalán vagy a kihúzott ételmelegítő fiók helyén belül a bal oldali falon található adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható.
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos mód Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Sütemény
	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 2006.12.12-i 2006/95/EC irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai – 2004.12.15-i 2004/˙08/EC irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EC irányelv és annak módosításai. 2002/96/EC 2009/142/EC – 30.11.2009 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

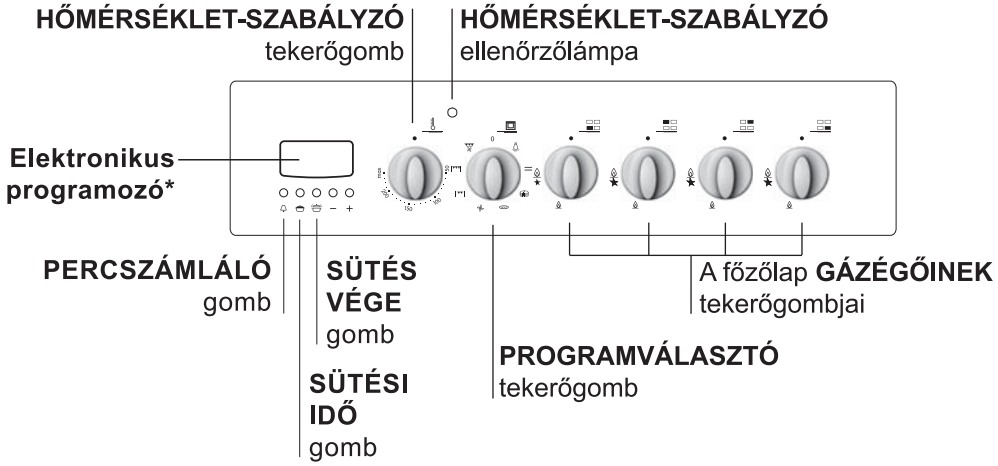
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

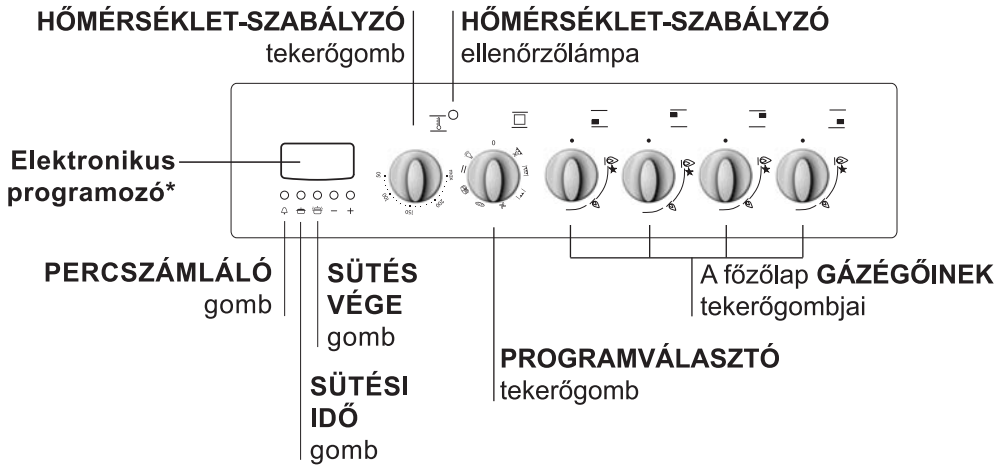
HU

A készülék áttekintése



Kezelőpanel

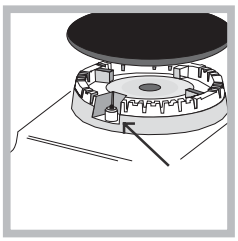




* Csak néhány modellnél.

A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása
A GÁZÉGŐ tekerőgombjainál a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.
A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:
1. Közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz.
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra ;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen takarékra C, nagy lángra vagy egy köztes állásba.



Amennyiben a készülék elektromos gyújtással* rendelkezik (*lásd ábra*), elegendő, ha benyomja, és ezzel egyidejűleg, órairánnyal ellentétesen elcsavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját a takarékláng szimbólumra, míg a láng meg nem gyullad. Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet.

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2–3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig, a • jelig.

Praktikus tanácsok a gázégők használatához
A gázégők lehető leghatékonyabb működése, valamint a gázzal való takarékosság érdekében javasoljuk, hogy csak a gázégő méretének megfelelő, fedővel rendelkező és lapos aljú fazekakat használjon:

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segédégő (A)	10-14
Hármas korona (TC)	24-26

A gázégő típusának azonosításához tekintse meg a „A gázégők és a fúvókák jellemző adatai” című fejezetben található ábrákat.

A sütő használata

! Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket.

! Soha ne támasszon semmit közvetlenül a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet.

! Az elektromos programozóval* ellátott készülékeknél az elektromos sütő használatához a sütési mód kiválasztása előtt nyomja meg egyidejűleg a és gombot (a kijelzőn megjelenik a szimbólum).

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet.
A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (*lásd Sütési táblázat*).

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
- A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, a sütő be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hőmérséklet-szabályzó

***** Csak néhány modellnél.

működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

Sütővilágítás

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütővilágítás kigyullad. A világítás a sütő működése során bekapcsolva marad. Ha a tekerőgombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Sütési programok

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.

SÜTEMÉNYSÜTÉS program
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.

PIZZASÜTÉS program
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, elsősorban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.
Az összes fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös), és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

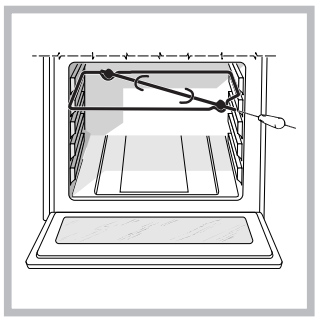
GRILLEZÉS program
Hőmérséklet: maximum.
Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsülni.

DUPLA GRILLEZÉS program
Hőmérséklet: maximum.
A szokásosnál nagyobb és innovatív kiképzéssel rendelkező grill a sütés hatásfokát 50%-kal növeli, és lehetővé teszi, hogy a sarkokba is eljusson a hő. Akkor használja ezt a grillezési módot, ha egyenletes pirulást kíván elérni.

GRATINÍROZÁS program
Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.
Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a ventilátor és a forgónyárs (ha van). Ez a sütési mód a sütő belsejében egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hősugárzással. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

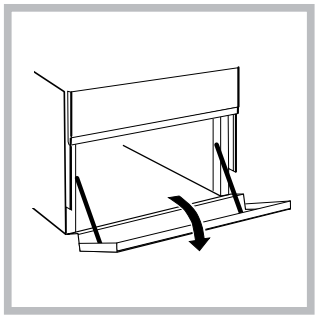
! A GRILLEZÉSHEZ, a DUPLA GRILLEZÉSHEZ és GRATINÍROZÁSHOZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

Lacikonyha*



A forgónyárs használatához tegye a következőket:
1. Tegye a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.
2. Helyezze a forgónyárs támasztékát a 4. szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba (*lásd ábra*).
3. A forgónyárs elindításához a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombbal válassza ki a programot.

Alsó tárolótér



A sütő alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítők, illetve fazekak tárolhatók. A sütőajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (*lásd ábra*).

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja a sütő aljától számított 1. és 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD
- Használja a 2. és a 4. szintet. A 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

GRILLEZÉS
- GRILLEZÉSKOR és DUPLA GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5. szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. GRATINÍROZÁSKOR helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa a legmagasabb fokozatra. A felső fűtőszálat hőmérséklet-szabályzó vezérli, így előfordulhat, hogy nem működik folyamatosan.

PIZZASÜTÉS
- Használjon könnyű, alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve.
  A zsírfelfogó tálcával elhúzódik a sütési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarellát a sütés felénél tegye a tésztára.

A sütés megtervezése az elektronikus programozóval*

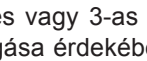
Az óra beállítása
A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után, illetve áramkimaradást követően a kijelzőn a 0.00 felirat villog. Az óra beállítása:

1. Nyomja meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉS VÉGE gombot.
2. A + és a - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a pontos időt. A + gombbal az idő növelhető, a - gombbal csökkenthető.
Az óra beállítását követően a programozó automatikusan kézi üzemmódba kapcsol.

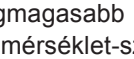
A percszámláló beállítása
A percszámlálóval beállítható a visszaszámlálás, melynek végén a készülék hangjelzést ad ki.

A percszámláló beállítása:

1. Nyomja meg az IDŐZÍTÉS gombot. A kijelzőn a következő jelenik meg:



2. A + és a - gombbal állítsa be a kívánt időt.
3. A gombok felengedésekor a visszaszámlálás elindul, a kijelzőn pedig megjelenik a pontos idő:



4. Az idő leteltével a készülék hangjelzést ad ki, mely a + és a - gombot kivéve bármelyik gombbal kikapcsolható, valamint a szimbólum kialszik.

! A percszámláló nem szabályozza a sütő be- és kikapcsolását.

A hangjelzés hangerejének beállítása
Az óra beállításának kiválasztása és megerősítése után a – gombbal be lehet állítani az ébresztőóra hangjelzésének hangerejét.

* Csak néhány modellnél.

Késleltetett sütés sütési idejének beállítása
Mindenek előtt a sütő PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombjával és HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgombjával be kell állítani a sütési programot és a kívánt sütési időt.
Ekkor be lehet állítani a sütési időt:

1. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ gombot.
2. A + és - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a kívánt sütési időt. Például 30 percre tervezett sütési idő esetén a kijelzőn a következő jelenik meg:

3. Amennyiben a gombokat nem nyomja meg 4 másodpercen belül, a kijelző visszakapcsol a pontos időre (pl. 10.00), és ezzel egyidejűleg a kijelzőn megjelenik a szimbólum és az A (AUTO) betű:
Ezt követően be kell állítani a sütés végét:

4. Nyomja meg a SÜTÉS VÉGE gombot.
5. A + és - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a sütés végének kívánt idejét. Például, amennyiben a sütést 13.00-kor be kívánja fejezni, a kijelzőn a következő jelenik meg:

6. Amennyiben a gombokat nem nyomja meg 4 másodpercen belül, a kijelző visszakapcsol a pontos időre (pl. 10.00), és ezzel egyidejűleg a kijelzőn megjelenik az A (AUTO) betű:

A fenti példában a sütő automatikusan bekapcsol 12.30-kor, majd 30 perccel később, 13.00-kor kikapcsol.

Azonnali sütés sütési idejének beállítása
Kövesse a sütési idő beállításának fent leírt lépéseit (1–3. lépés).

! Az A betű égve marad, jelezve, hogy az időtartamnak és a sütés végének az AUTO módban való beállítása sikerült. A sütő kézi módba való visszakapcsolásához az AUTO sütések után nyomja meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és SÜTÉS VÉGE gombokat.

! A szimbólum a sütés időtartama alatt égve marad.

A beállított sütési időt a SÜTÉSI IDŐ gomb, a sütés végének időpontját pedig a SÜTÉS VÉGE gomb megnyomásával bármikor megtekintheti. A sütés végén megszólal a hangjelzés. Ezt a + és - gomb kivételével bármelyik gombbal megszakíthatja.

Beprogramozott sütés törlése

Nyomja meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉS VÉGE gombot.

A beállított adatok javítása, illetve törlése
A beállított adatok a megfelelő gomb megnyomásával (PERCSZÁMLÁLÓ, SÜTÉSI IDŐ, illetve SÜTÉS VÉGE), majd a + vagy - gombbal bármikor megváltoztathatók.
A sütési idő törlésével egyidejűleg a sütés vége is törlődik és viszont.
Programozott működés esetén a sütés végét a sütés készülék által beállított kezdeténél korábbi időpontra nem lehet állítani.

***** Csak néhány modellnél.

Sütési táblázat

Program	Étel	Súly (Kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
Hagyományos sütés	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Süteménysütés	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcs torta	1	2. vagy 3.	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2 és 4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2 és 4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2 és 4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.5	1 és 3 és 5	15	90	180
Pizzasütés	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Borjú- és marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2. vagy 3.	10	180	60-70
Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2 és 4	10	170	20-25
	Sós sütemények	1.5	3	15	200	25-30
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	0.7	4		100%	10-12
	Tintahal és rák nyárson	0.6	4		100%	8-10
	Tintahal	0.6	4		100%	10-15
	Tőkehalfilé	0.8	4		100%	10-15
	Grillezett zöldségek	0.4	3 vagy 4		100%	15-20
	Borjúsült	0.8	4		100%	15-20
	Kolbász, hurka	0.6	4		100%	15-20
	Hamburger	0.6	4		100%	10-12
	Makréla	1	4		100%	15-20
	Pirítós	4–6 db	4		100%	3-5
Dupla grillezés	Borjúsült	1	4	5	Max.	15-20
	Karaj	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max.	7-10
	Makréla	1	4	5	Max.	15-20
	Pirítós	4 db	4	5	Max.	2-3
	Forgónyárssal					
	Borjú nyárson	1.0		5	Max.	70-80
	Roston sült csirke	2.0		5	Max.	70-80
Gratinírozás	Grillcsirke	1.5	2	10	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	10	200	30-35
	Forgónyárssal					
	Borjú nyárson	1.5		5	200	70-80
	Roston sült csirke	1.5		5	200	70-80
	Roston sült bárány	1.5		5	200	70-80
	Többnyársas forgónyárssal (csak néhány modellnél)					
	Nyárson sült hús	1.0		5	Max.	40-45
	Nyárson sült zöldségek	0.8		5	Max.	25-30

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.
E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük, olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használtra tervezték.
- A készülék nem állítható fel a szabadban, akkor se, ha a tér védett helyen van. Nagyon veszélyes kitenni a készüléket esőnek, illetve viharnak.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**

- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin stb.).
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a "•" állásban legyenek.
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból.• Ha a készülék elromlana, ne próbálja meg saját maga megjavítani. A nem szakemberek által végzett javítások a készülék sérülését vagy újabb meghibásodását okozhatják. Forduljon a szervizhez.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyagok hulladékkezelése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche ŕ suivre pour l'enlčvement de leur vieil appareil.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR, DUPLA GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

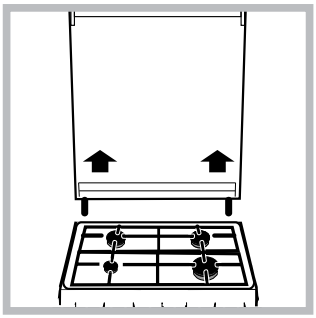
A készülék tisztítása

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le és törölje szárazra. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégői levehetők; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak.
- Az elektronikus gyújtással ellátott főzőlapoknál rendszeresen tisztítsa meg alaposan az elektronikus gyújtás érzékelőinek végeit, és győződjön meg arról, hogy a gázkimenetek nincsenek eltömődve.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A sütőajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel, majd törölje át puha ruhával. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan akár mosogatógépben is elmoshatók.

A tető*

Az üvegtetővel rendelkező modelleknél a tisztítást



langyos vízzel kell elvégezni. Kerülje a súrolószerek használatát.
A főzőlap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a tető eltávolítható: nyissa föl teljesen, és húzza fölfelé (*lásd ábra*).

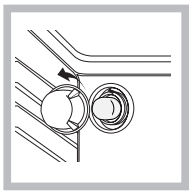
! Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégő.

! A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást el nem végzik.

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*).
2. Csavarja ki az izzót, és cserélje ki egy ugyanolyanra – feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E 14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

Gázcsapok karbantartása

Idővel a csap eltömődhet, illetve kinyitása nehézzé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

Adja meg az alábbiakat:
- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszáma (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

***** Csak néhány modellnél.

Pokyny pro použití

SPORÁK S TROUBOU

CZ

GB **English, 1**

PL Polski, 14

HU Magyar, 27

CZ **Cesky,40**

UA Італіиська, 53

SK **Slovensky, 66**

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U
KN3G76SA/CZ

Obsah

Instalace, 41-44
Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy
Připojení do elektrické sítě
Připojení k rozvodu plynu
Přizpůsobení různým druhům plynu
Tabulka s technickými údaji hořáků a trysek
Tabulka s jmenovitými údaji

Popis zařízení, 45
Celkový pohled
Ovládací panel

Uvedení do činnosti a použití, 46-50
Použití varné desky
Použití trouby
Použití časovače pečení
Režimy pečení
Praktické rady pro pečení
Pečení s použitím elektronického programovacího zařízení
Tabulka s upozorněními ohledně pečení v troubě

Opatření a rady, 51
Základní bezpečnost
Likvidace
Ochrana životního prostředí

Péče a údržba, 52
Vypnutí zařízení
Čištění zařízení
Výměna žárovky v troubě
Údržba plynových kohoutků
Servisní služba

INDESIT

Instalace

! Před použitím vašeho nového zařízení si pozorně přečtěte tento návod. Je zdrojem důležitých informací týkajících se instalace a použití zařízení.

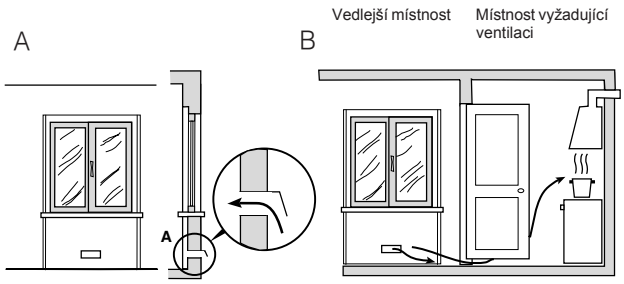
! Uschovejte si jej, aby jej bylo možné kdykoli konzultovat. V případě prodeje, darování zařízení nebo při stěhování se ujistěte, že návod zůstane spolu se zařízením.

! Instalace musí být provedena kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů.

! Jakékoli potřebné nastavení nebo údržba se provést po odpojení sporáku od elektrického napájení.

Ventilace místnosti

Zařízení může být nainstalováno výhradně do místností s nepřetržitou ventilací, v souladu s platnou národní legislativou. Místnost, ve které je zařízení nainstalováno, musí být vhodně větrána kvůli zajištění dostatečného množství vzduchu pro běžný proces spalování plynu (proud vzduchu musí být menší než 2 m^3/h na kW instalovaného výkonu).
Vstupní otvory pro přívod vzduchu, chráněné mřížkami, musí být napojeny na potrubí s průřezem nejméně 100 cm^2 a musí být umístěny tak, aby nedocházelo k jejich částečnému ucpání (*viz obrázek A*).
Tyto vstupní otvory musí být rozšířeny o 100% - minimálně na 200 cm^2 - kdykoli povrch varné desky není vybaven bezpečnostním zařízením na kontrolu plamene. Když je proud vzduchu dodáván nepřímým způsobem z vedlejší místnosti (*viz obrázek B*), zajistěte, aby se nejednalo o společné místnosti budovy, prostory s rizikem požáru nebo ložnice; vstupní otvory mohou být vybaveny ventilačním potrubím vedoucím ven, v souladu s výše uvedeným popisem.



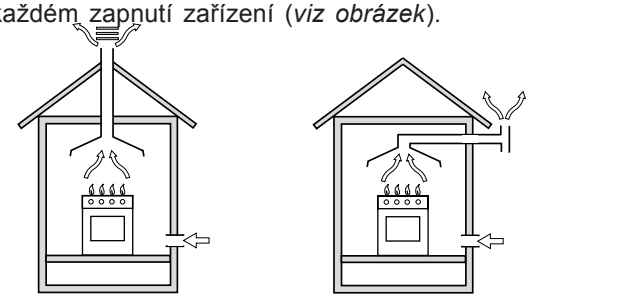
Ventilační otvor pro spalovací vzduch

Zvětšení mezery mezi dveřmi a podlahou

! Po delším použití zařízení se doporučuje otevřít okno nebo zvýšit rychlost použitých ventilátorů.

Likvidace kouře z procesu spalování

Likvidace kouře spalování musí být zajištěna prostřednictvím odsavače připojeného k bezpečnému a funkčnímu komínu nebo použitím elektrického ventilátoru, který vstoupí do činnosti automaticky při každém zapnutí zařízení (*viz obrázek*).



Kouř odváděný přímo ven

Kouř odváděný prostřednictvím komínu nebo komínového systému (vyhrazeného pro zařízení určená na přípravu jídel)

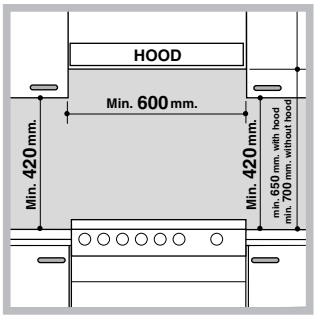
! Zkapalněné ropné plyny jsou těžší než vzduch a shromažďují se na úrovni podlahy. To znamená, že místnosti, ve kterých se nacházejí sudy s GPL, musí být vybaveny otvory směřujícími ven, které umožňují snadný únik případně uniklého plynu.
Proto se částečně nebo zcela plné sudy s GPL nesmí instalovat ani skladovat do místností nebo prostorů nacházejících se pod úrovní terénu (sklepy atd.). Je vhodné skladovat v místnosti pouze používaný sud, umístěný tak, aby nebyl vystaven přímému působení zdrojů tepla (trouby, krby, kamna atd.), schopných zvýšit jeho teplotu nad 50°C.

Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

! Zařízení je možné nainstalovat vedle skříněk kuchyňské linky, jejichž výška překračuje výšku povrchu varné desky.

! Ujistěte se, že stěna, která přichází do styku se zadní části zařízení, je vyhotovena z nehořlavého, tepluvzdorného materiálu (T 90°C).

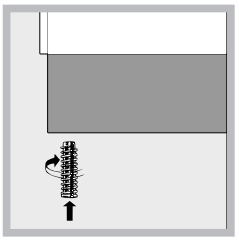
Za účelem správné instalace zařízení:
- Zařízení umístěte do kuchyně, jídelny nebo obývací ložnice (ne do koupelny).
- Když se horní část varné desky nachází nad úrovní kuchyňských linek, zařízení musí být nainstalováno nejméně 200 mm od této varné desky.
- Když je sporák nainstalován pod horní skříňkou kuchyňské linky, mezi touto skříňkou a horní stranou varné desky musí být vzdálenost nejméně 420 mm.
- Když je sporák nainstalován pod horní skříňkou kuchyňské linky, mezi touto skříňkou a horní stranou varné desky musí být vzdálenost nejméně 420 mm.

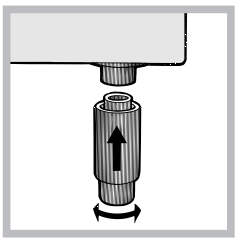


Tuto vzdálenost je třeba zvýšit na 700 mm, když je horní skříňka kuchyňské linky hořlavá (*viz obrázek*).

- Neumísťujte za sporák nebo do vzdálenosti menší než 200 mm od něj žaluzie.
- Jakýkoli odsavač musí být nainstalován v souladu s pokyny uvedenými v příslušném návodu k použití.

Vyrovnání do vodorovné polohy





Když je třeba vyrovnat zařízení do vodorovné polohy, dle potřeby zašroubujte nebo odšroubujte nastavitelné nožičky, které se nacházejí na každém rohu spodní části sporáku (*viz obrázek*).

Nožičky* dosedají do uložení na spodní straně sporáku.

Připojení do elektrické sítě

Proveďte instalaci standardní zástrčky odpovídající proudovému odběru uvedenému na identifikačním štítku zařízení (*viz Tabulka s jmenovitými údaji*). Zařízení musí být připojeno přímo do sítě s použitím omnipolárního jističe s minimální rozpínací vzdáleností kontaktů 3 mm, nainstalovaného mezi zařízení a síť. Jistič musí být vhodný pro uvedenou zátěž a musí být ve shodě s předpisy NFC 15-100 (zemnicí vodič nesmí být přerušen jističem). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby žádná jeho část nepřicházela do styku s teplotami vyššími než 50 °C.

Před připojením zařízení k elektrickému napájení se ujistěte, že:

- Zařízení je řádně uzemněno a že jeho zásuvka odpovídá platným předpisům.
- Zásuvka je schopna snášet maximální výkon zařízení, uvedený na štítku s jmenovitými údaji.
- Napájecí napětí se pohybuje v rozmezí hodnot uvedených na štítku s jmenovitými údaji.
- Zásuvka je kompatibilní se zástrčkou zařízení. Když zásuvka není kompatibilní se zástrčkou, požádejte autorizovaného technika o její výměnu. Nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

!Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými techniky.

! Výrobce neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních opatření.

Připojení k rozvodu plynu

Připojení k rozvodu plynu nebo k tlakové láhvi s plynem může být provedeno s použitím gumové nebo ocelové hadice, v souladu s platnou národní legislativou a teprve poté, co jste se ujistili, že zařízení je vhodné pro druh plynu, kterým bude napájeno (viz štítek s jmenovitými údaji na krytu: v opačném případě *viz níže*). V případě napájení tekutým plynem z tlakové láhve použijte regulátor tlaku odpovídající platným národním předpisům. Za účelem usnadnění zapojení může být přívod plynu otočen do boku*: Zaměňte polohu hadicové spojky s uzávěrem a vyměňte těsnění, se kterým bylo zařízení dodáno.

! Zkontrolujte, že tlak přiváděného plynu je v souladu s hodnotami uvedenými v Tabulce s technickými údaji hořáků a trysek (*viz níže*). To zajistí bezpečnost a dlouhou životnost vašeho zařízení při zachování účinné spotřeby energie.

Připojení plynu s použitím gumové hadice

Ujistěte se, že hadice splňuje požadavky platné národní legislativy. Vnitřní průměr hadice musí měřit: 8 mm pro napájení tekutým plynem; 13 mm pro napájení plynem metan.

Po realizaci připojení se ujistěte, že hadice:

- Nepřichází do styku se žádnými součástmi, jejichž teplota přesahuje 50°C.
- Není vystavena síle způsobené taháním nebo zkroucením a že není zauzlená nebo ohýbaná.
- Nepřichází do styku s ostrými, zahrocenými nebo pohybujícími se součástmi a že není stlačena.

***** K dispozici pouze u některých modelů.

- Lze ji snadno kontrolovat po celé její délce za účelem ověření jejího stavu.
- Je kratší než 1500 mm.
- Pevně zasuňte na místo oba její konce, které budou připevněny s použitím spojek vyhovujících platným předpisům.

! Když jedna nebo více z uvedených podmínek není zcela splněna nebo když musí být sporák nainstalován v souladu s podmínkami uvedenými pro zařízení třídy 2 – podtřídy 1 (nainstalovaná mezi dvě skříňky kuchyňské linky), je třeba použít ocelovou hadici (*viz níže*).

Připojení pružné ocelové trubky bez spojek k úchytu se závitem

Ujistěte se, že hadice a těsnění splňují požadavky platné národní legislativy.
Pro zahájení použití hadice odmontujte hadicovou spojku na zařízení (přípojka na vstupu zařízení je tvořena válcovým úchytem s vnějším závitem o velikosti 1/2 plyn).

! Připojení zrealizujte tak, aby délka hadice nepřesahovala maximální 2 metry, a ujistěte se, že hadice není stlačena a že nepřichází do styku s pohybujícími se částmi.

Kontrola těsnosti připojení

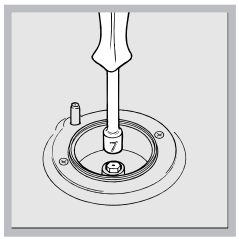
Po dokončení procesu instalace zkontrolujte případné úniky z hadicových spojek použitím mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte k tomu účelu plamen.

Přizpůsobení různým druhům plynu

Je možné přizpůsobit zařízení jinému druhu plynu, než byl přednastavený (tento je uveden na štítku s jmenovitými údaji).

Přizpůsobení varné desky

Výměna trysek hořáků varné desky:
1. Odložte mřížky varné desky a vyvlečte hořáky z jejich uložení.



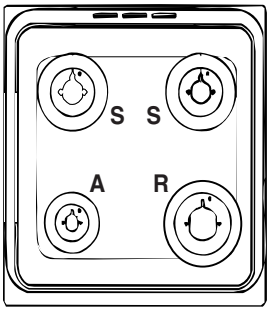
2. Odšroubujte trysky s použitím 7mm trubkového klíče (*viz obrázek*) a nahraďte je tryskami vhodnými pro nový druh plynu (*viz Tabulka s technickými údaji hořáků a trysek*).
3. Proveďte výměnu všech součástí; postupujte podle výše uvedených pokynů v opačném pořadí.

Seřízení minima hořáků varné desky:
1. Přetočte kohoutek do polohy odpovídající minimu.
2. Sejměte otočný ovladač a prostřednictvím seřizovacího šroubu umístěného uvnitř nebo v blízkosti dříku kohoutku seřiďte průtok až do dosažení malého, ale stálého plamene.
! Když je zařízení připojeno k přívodu tekutého plynu, seřizovací šroub musí být utažen až na doraz.
3. Když je hořák zapálený, víckrát rychle změňte polohu otočného ovladače z maxima na minimum a zkontrolujte, zda nedojde k jeho zhasnutí.

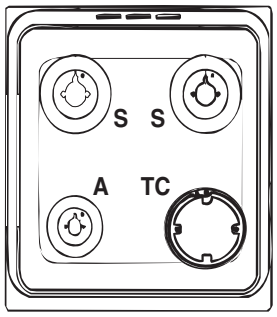
! Hořáky varné desky nevyžadují seřízení primárního vzduchu.

! Po seřízení zařízení pro použití odlišného druhu plynu nahraďte starý štítek s jmenovitými údaji novým, který odpovídá novému druhu plynu (tento štítek lze získat v Autorizovaných střediscích servisní služby).

! Když je použitý tlak plynu odlišný (nebo se mírně mění) od doporučené hodnoty, je třeba nainstalovat na vstupní hadici vhodný regulátor tlaku v souladu s platnými národními předpisy, které se vztahují na „regulátory pro kanalizované plyny“.



K3G76/U
K3G76S/U
KN3G76SA/CZ



K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U

POZOR! Náh lým zahřátím může sklo krytu prasknout! Vypněte a zkontrolujte všechny hořáky a varné plotýnky před uzavřením skleněného krytu. *

TABULKA S JMENOVITÝMI ÚDAJI	
Rozměry	šířka 41cm výška 34 cm hloubka 39 cm
Objem	54 l
Užitkové rozměry odkládacího prostoru trouby	šířka 42 cm výška 23 cm hloubka 44 cm
Hořáky	Mohou být přizpůsobeny kterémukoli druhu plynu uvedenému na štítku s jmenovitými údaji.
Napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 Spotřeba energie Přirozená konvekce – režim ohřevu: Konvenkční; —— —— Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce – režim ohřevu: Moučníky
	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropského hospodářského společenství: 2006/95/ES z 12.12.2006 (Nízké napětí) v platném znění - 2004/108/ES z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platném znění – 2004/142/ES z 30.11.2009 (Plyn) - 93/68/EHS z 22.07.1993 v platném znění 2002/96/ES 1275/2008 (Pohotovostní režim/Vypnutí)

Tabulka s údaji horáku a trysek

Tabulka 1

Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn: Obtok 1/100 (mm)	tryska 1/100 (mm)	průtok* g/h ***	průtok* g/h **	Přírodní plyn: tryska 1/100 (mm)	průtok* l/h
		Jmenovitý	Snížený						
Rychlý (Velký) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Polorychlý (Střední) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Pomocný (Malý) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Trojitý věnec (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Přívodní tlak	Jmenovitý (mbar) Minimální (mbar) Maximální (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

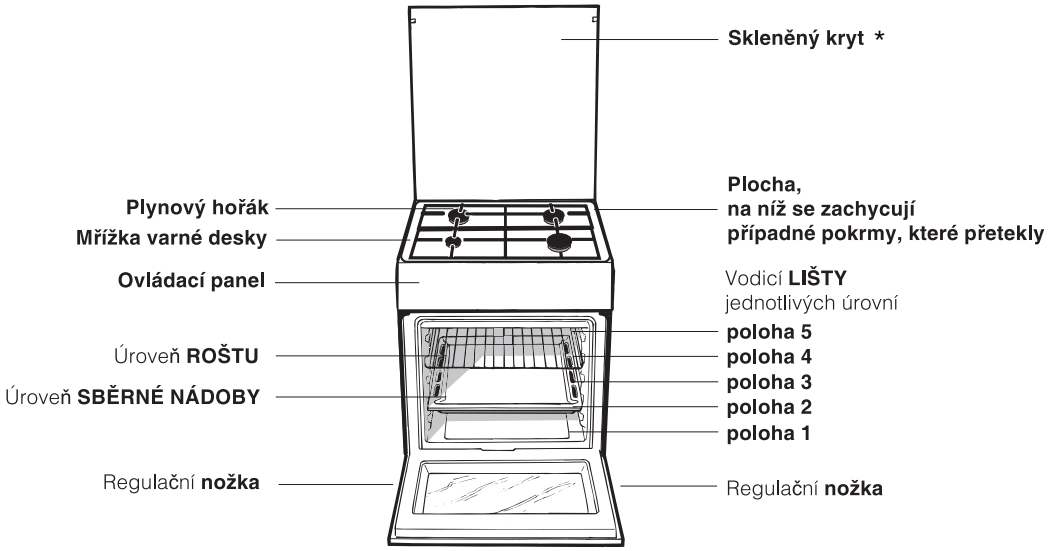
* Při 15°C 1013 mbar-suchý plyn
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Přírodní plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³

***** K dispozici pouze u některých modelů.

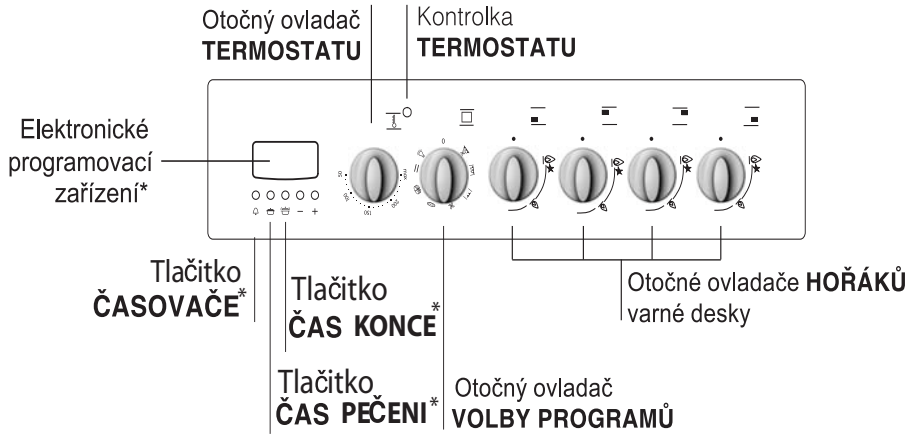
Popis zarízení

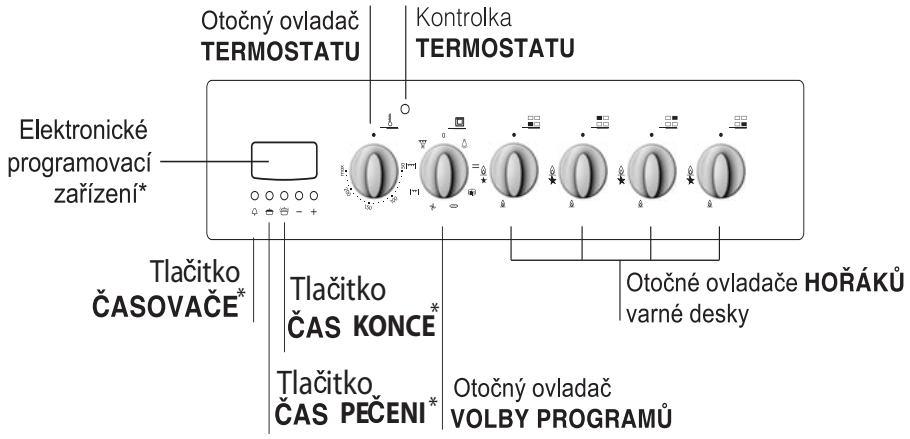
CZ

Celkový pohled



Ovládací panel





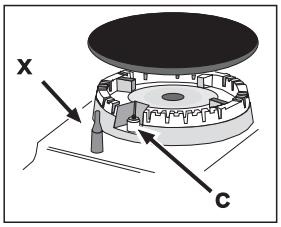
* K dispozici pouze u některých modelů.

Spuštení a použití

CZ

Použití varné desky

Zapálení hořáků
Na otočném ovladači každého HOŘÁKU je vyznačen odpovídající plný kroužek znázorňující sílu plamene pro příslušný hořák.
Pro zapnutí jednoho z hořáků varné desky:
1. Přibližte k hořáku plamen nebo zapalovač plynu.
2. Stiskněte otočný ovladač HOŘÁKU a otočte jej proti směru hodinových ručiček tak, aby byl nasměrován na nastavení odpovídající maximálnímu plamenu.
3. Nastavte intenzitu plamene na požadovanou úroveň otáčením otočného ovladače HOŘÁKU proti směru hodinových ručiček. Může se jednat o nastavení minima, maxima nebo jiné polohy uprostřed.



Když je zařízení vybaveno elektronickým zapalovacím zařízením* (*C*), stiskněte otočný ovladač HOŘÁKU a pootočte jej proti směru hodinových ručiček do polohy odpovídající minimu, dokud nedojde k zapálení hořáku. Může se stát, že při uvolnění otočného ovladače dojde ke zhasnutí hořáku. V takovém případě zopakujte uvedenou operaci a přidržte otočný ovladač delší dobu.

! Při náhodném zhasnutí plamene vypněte hořák a před opětovným pokusem o jeho zapálení vyčkejte nejméně 1 minutu.

Zařízení je vybaveno bezpečnostním zařízením na kontrolu plamene (X); za účelem aktivace zařízení stiskněte a držte stisknutý otočný ovladač HOŘÁKU přibližně po dobu 3-7 sekund.

Za účelem vypnutí hořáku otočte otočný ovladač až do polohy jeho vypnutí •.

Praktické rady pro použití hořáků
Pro dosažení maximální účinnosti hořáků a úspory množství spotřebovaného plynu se doporučuje používat výhradně nádobí s víkem a s plochým dnem. Musí být také vhodné pro velikost použitého hořáku:

Hořák	ø Průměry nádob (cm)
Rychlý (R)	24 - 26
Polorychlý (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14
Trojitý věnec (TC)	24 - 26

Při identifikaci druhu hořáku používejte obrázky uvedené v odstavci „Technické údaje hořáků a trysek“.

Použití trouby

! Při prvním použití zařízení vám doporučujeme, abyste nechali troubu ohřát naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Před vypnutím trouby a otevřením dvířek se ujistěte, že je místnost řádně vyvětrána. Ze zařízení může vycházet mírně nepříjemný zápach způsobený odpařováním ochranných látek použitých během výrobního procesu.

! Před použitím výrobku odstraňte plastovou fólii z bočních stran zařízení.

! Nikdy nic nepokládejte přímo na dno trouby; zabráníte tak poškození smaltového nátěru.

! V případě, že je zařízení vybaveno elektronickým programovacím zařízením*, pro použití elektrické trouby stiskněte najednou tlačítka a (na displeji se zobrazí symbol) před volbou požadované funkce pečení.

1. Zvolte požadovaný režim pečení otáčením otočného ovladače VOLIČE.
2. Zvolte teplotu doporučenou pro režim pečení nebo požadovanou teplotu otáčením otočného ovladače TERMOSTATU.
Podrobný seznam režimů pečení a doporučených teplot najdete v příslušné tabulce (*viz Tabulka s upozorněními ohledně pečení v troubě).*

Během pečení je kdykoli možné:
- Změnit režim pečení otočením otočného ovladače VOLIČE.
- Změnit teplotu otočením otočného ovladače TERMOSTATU.
- Zastavit pečení otočením otočného ovladače VOLIČE do polohy „0“.

! Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).

***** Je soucástí pouze nekterých modelu.

Kontrolka TERMOSTATU

Když je rozsvícena, v troubě dochází k produkci tepla. Když dojde k jejímu zhasnutí během ohřevu naložené trouby, znamená to, že bylo dosaženo požadované teploty. Poté se bude kontrolka střídavě rozsvěcet a zhasínat, čímž bude poukazovat na to, že termostat pracuje a udržuje teplotu na konstantní úrovni.

Osvětlení trouby

K jeho zapnutí dochází otočením otočného ovladače VOLIČE do kterékoli jiné polohy než do polohy „0“. Zůstane rozsvíceno po celou dobu činnosti trouby. Při volbě otočným ovladačem zůstane osvětlení zapnuto, aniž by byl aktivován kterýkoli topný článek.

Režimy pečení

! Hodnota teploty může být nastavena pro všechny režimy mezi 60°C a Max., s výjimkou následujících režimů

- GRILOVÁNÍ (doporučení: nastavit pouze úroveň MAX.);
- GRATINOVÁNÍ (doporučení: nepřesahujte 200°C).

Režim **KLASICKÁ TROUBA**

Bude zapnutý horní a spodní topný článek. Tento klasický režim pečení je nejvhodnější pro pečení pouze na jednom roštu: Při použití více roštů bude teplo distribuováno nerovnoměrně.

Režim **MOUÈNÍKY**

Slouží k zapnutí zadního topného článku a ke spuštění ventilátoru s cílem zajistit uvnitř trouby mírné a rovnoměrné teplo. Tento režim je vhodný pro pečení a přípravu jemných jídel, jako jsou moučníky, které potřebují vykynout, a k přípravě čajového pečiva na 3 úrovních současně.

Režim **PIZZA**

Bude zapnutý spodní a kruhový topný článek i ventilátor. Tato kombinace zajišťuje rychlý ohřev produkováním výrazného množství tepla, zejména spodním topným článkem. Při použití více roštů současně v polovině pečení vzájemně vyměňte polohu nádob.

Režim **MULTIPEÈENÍ**

Budou zapnuty všechny topné články (horní, spodní a kruhový) i ventilátor. Vzhledem k tomu, že teplo v troubě je konstantní, vzduch jídlo propéká rovnoměrně do hněda. Při tomto režimu lze použít maximálně dva rošty najednou.

Režim **GRIL**

Bude zapnutý horní topný článek.
Vysoká a přímo působící teplota grilu se doporučuje pro jídlo, které vyžaduje vysokou teplotu na povrchu. Tento režim vždy používejte se zavřenými dvířky.

Režim **DVOJITY GRIL**
Teplota: Max.
To poskytuje ve(tší než normální gril gril nastavení a má inovativní design, který zvyšuje efektivitu var(ení o 50% a eliminuje chladne(jší rohu plochy. Použijte tento režim grilování, aby bylo dosaženo rovnome(rného opec(ení na vrcholu potravin.

Režim **GRATINOVÁNÍ**

Bude zapnutý horní topný článek a ventilátor. Tato kombinace zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného vyzařování topných článků prostřednictvím nuceného oběhu vzduchu procházejícího troubou. Tím se umožňuje proniknutí tepla do jídla a zabraňuje se jeho spálení na povrchu. Tento režim vždy používejte se zavřenými dvířky.

Praktické rady pro pečení

! Při pečení s ventilací nepokládejte rošty na úrovně 1 a 5. Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.

! Při použití režimů pečení GRIL a GRATINOVÁNÍ umístěte na úroveň 1 sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení (omáček a/nebo tuků).

MULTIPEČENÍ

- Použijte úrovně 2 a 4 a na úroveň 2 umístěte jídla, která vyžadují více tepla.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.

GRIL

- Umístěte rošt na úroveň 3 nebo 4 a potraviny uložte do středu roštu.
- Doporučuje se nastavit maximální úroveň výkonu. Horní topný článek je regulován termostatem a může se stát, že nebude vždy zapnutý.

REŽIM PIZZA

- Použijte lehkou hliníkovou pánev. Uložte ji na rošt z příslušenství.
  Abyste připravili křupavou pizzu, nepoužívejte sběrnou nádobu (při jejím použití se doba pečení prodlouží, a tím se zabrání vytvoření kůry).
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek doporučujeme přidat mozzarellu navrch pizzy až v polovině doby pečení.

Pečení s použitím elektronického programovací zařízení*

Nastavení hodin

Po připojení zařízení k elektrickému napájení nebo po výpadku dodávky elektrické energie se displej automaticky vynuluje na hodnotu 0:00 a začne blikat. Nastavte přesný čas níže uvedeným způsobem:

1. Stiskněte současně tlačítko DOBA PEČENÍ a tlačítko ČAS UKONČENÍ PEČENÍ .
2. V průběhu 4 sekund po jejich stisknutí nastavte přesný čas stisknutím tlačítek + a -. Tlačítko + slouží ke zvýšení počtu hodin a tlačítko - slouží ke snížení jejich počtu.

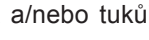
Po provedení nastavení programovací zařízení automaticky přejde do manuálního režimu.

***** K dispozici pouze u některých modelů.

Nastavení časovače

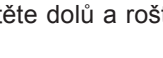
Časovač umožňuje nastavení odečítání a po uplynutí nastavené doby dojde k zazvonění bzučáku.
Při nastavování časovače postupujte níže uvedeným způsobem:

1. Stiskněte tlačítko ČASOVAČE . Na displeji se zobrazí:



2. Stiskněte tlačítko + a tlačítko - za účelem nastavení požadované doby.

3. Po uvolnění tlačítek dojde k zahájení odečítání a na displeji se zobrazí aktuální čas.



4. Po uplynutí nastavené doby začne zvonit bzučák a bude jej možné vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka (s výjimkou tlačítka + a tlačítka-). Dojde k vypnutí symbolu .

! Časovač neslouží k zapnutí nebo vypnutí trouby.

Nastavení hlasitosti bzučáku

Po provedení volby a potvrzení nastavení hodin použijte tlačítko - pro nastavení hlasitosti bzučáku alarmu.

Nastavení doby pečení s opožděným startem

Nejdříve zvolte režim pečení, který si přejete použít, a nastavte vhodnou teplotu prostřednictvím otočných ovladačů VOLIČE a TERMOSTATU na troubě.
Nyní je možné nastavit dobu pečení:

1. Stiskněte tlačítko DOBA PEČENÍ .
2. V průběhu 4 sekund po stisknutí tohoto tlačítka nastavte požadovanou dobu stisknutím tlačítek + a -. Když si např. přejete nastavit dobu pečení 30 minut, na displeji se zobrazí:

3. 4 sekundy po uvolnění tlačítek se na displeji znovu zobrazí aktuální čas (například 10.00) se symbolem a písmenem A (AUT.).

Poté je třeba nastavit požadovanou dobu pečení a čas ukončení:

4. Stiskněte tlačítko DOBA PEČENÍ .
5. V průběhu 4 sekund po jejich stisknutí nastavte přesný čas stisknutím tlačítek + a -. Když si například přejete, aby bylo pečení ukončeno ve 13:00 hod, na displeji bude zobrazeno:

6. 4 sekundy po uvolnění tlačítek se na displeji znovu zobrazí aktuální čas (například 10.00) s písmenem A (AUT.).

Nyní je trouba naprogramovaná na automatické zapnutí ve 12:30 a vypnutí po uplynutí 30 minut, ve 13:00.

Nastavení doby pečení s okamžitým startem
Při nastavování doby pečení postupujte níže uvedeným způsobem (body 1-3).

! Když se zobrazí písmeno A, znamená to, že doby pečení i čas ukončení pečení byly naprogramovány v AUTOMATICKÉM režimu. Pro obnovení manuální činnosti trouby po každém AUTOMATICKÉM režimu pečení stiskněte současně tlačítka DOBA PEČENÍ a ČAS UKONČENÍ PEČENÍ .

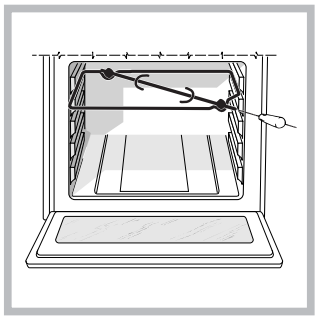
! Symbol zůstane rozsvícený spolu s troubou po celou dobu trvání programu pečení.

Nastavená doba pečení může být kdykoli zobrazena stisknutím tlačítka DOBY PEČENÍ a čas ukončení pečení lze zobrazit stisknutím tlačítka ČAS UKONČENÍ PEČENÍ . Po uplynutí doby pečení začne zvonit bzučák. Můžete jej zastavit stisknutím kteréhokoli tlačítka kromě tlačítek + a -.

Zrušení předtím nastaveného programu pečení
Stiskněte současně tlačítko DOBA PEČENÍ a tlačítko ČAS UKONČENÍ PEČENÍ .

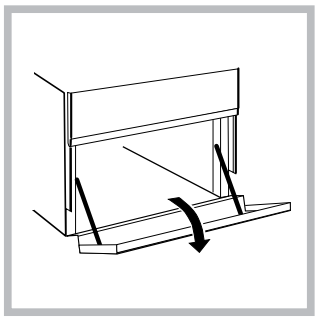
Oprava nebo vymazání předtím nastavených hodnot
Zadané hodnoty lze kdykoli změnit stisknutím odpovídajícího tlačítka (ČASOVAČ, DOBA PEČENÍ nebo ČAS UKONČENÍ PEČENÍ) a tlačítka + nebo -.
Při vymazání hodnoty doby pečení dojde automaticky také k vymazání hodnoty času ukončení pečení a naopak.
Když je trouba již naprogramována, nebude akceptovat hodnoty času ukončení pečení, které spadají do doby před zahájením naprogramovaného procesu pečení.

Otáčející se rošt



Pro obsluhu otáčejícího se roštu proveďte následující:
a) umístěte plech pro zachycení odkapávajícího tuku na první úroveň ;
b) na čtvrtou úroveň umístěte speciální podporu otáčejícího se roštu a jeden konec roštu zasuňte do speciálního otvoru v podpoře umístěného u zadní strany trouby;
c) rošt uvedete do provozu nastavením knoflíku volby režimů do polohy .

Spodní prostor*



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hrnců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (*viz obrázek*).

! Nikdy nevkládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

! Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

***** K dispozici pouze u některých modelů.

Tabulka s upozorněními ohledně pečení v troubě

Poloha knoflíku volby režimu	Připravovaný pokrm	Hmotnost (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Nastavení termostatu	Doba vaření (min.)
1 KLASICKÁ TROUBA	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Hovězí pečeně	1	3	15	200	70-75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70-80
	Sněhové pečivo	-	3	15	180	15-20
	Sušenky	1	3	15	180	30-35
2 MOUÈNÍKY - **pozvolné pečení**	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Závin	1	2/3	15	180	45-50
	Švestkový koláč	-	3	15	180	40-50
	Piškotový řez	-	3	15	160	25-30
3 PIZZA	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Hovězí pečeně	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2/3	10	180	60-70
4 MULTIPEÈENÍ	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1,8	3	10	180	30-35
	Gratinované zapečené těstoviny	1	3	10	180	20-30
	Zapečené těstoviny	1,5	3	10	180	20-30
	Jehněčí	1,5	2	10	180	40-45
	Kuře + brambory	1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30
	Pražma	1,5	2	10	180	55-60
	Švestkový koláč	1	3	10	160	40-50
	Krémové lehké pečivo (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Cukroví (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piškotový řez (na 2 úrovni)	1	2-4	10	165	20-25
	Gratinované zapečené těstoviny (na 2 úrovních)	2,5	2-4	15	200	35-40
5 GRIL	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
6 DVOJITY GRIL	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Sendvič	4 kusy	4	5	Max	5
	S otáčejícím se roštem					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80
	Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80
7 GRATINOVÁNÍ	Grilované kuře	1,5	2	5	200	55-60
	Sépie	1,5	2	5	200	30-35
	Kuře (napíchnuté na rožni) + brambory (na plechu zachycujícím tuk)	1,5 -	- 2	5 5	200 200	70-75 70-75
	S otáčejícím se roštem					
	Telecí na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	Kuře na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	S otáčejícím se roštem s více rameny (pouze u některých modelů)					
	Masový špíz	1,0	-	5	Max	40-45
	Zeleninový špíz	0,8	-	5	Max	25-30

Poznámka: Doby pečení jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na Vašich osobních preferencích Pokud používáte režim grilu, dvojitého grilu nebo dvojitého grilu s ventilací, vždy na první patro odspodu umístěte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

Opatrení a rady

! Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami.
Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální a neprůmyslové použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor. Jeho vystavení dešti nebo bouři je mimořádně nebezpečné.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Zařízení musí být používáno dospělými osobami k přípravě jídel, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu.
- Tento návod provází zařízení třídy 1 (izolované) nebo třídy 2 - podtřídy 1 (umístěné mezi dvěma skříňkami kuchyňské linky).
- Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby.
- Ujistěte se, že se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů nedostávají do styku s teplými součástmi trouby.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob do/z trouby používejte pokaždé ochranné rukavice, určené k použití při pečení.
- Během použití zařízení nepoužívejte v jeho blízkosti hořlavé kapaliny (líh, benzin apod.).
- Nevkládejte do spodního úschovného prostoru ani do samotné trouby hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí zařízení by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze „•“.
- Při odpojování zařízení nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dříve, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte opravit zařízení vy sami. Opravy provedené nezkušenými osobami mohou způsobit úraz nebo chybnou činnosti zařízení. Obraťte se na Servisní službu.
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Zařízení nesmí být používáno osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem. Tyto jednotlivci musí být přinejmenším pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo musí být předběžně poučeny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.
- Nevkládejte hořlavé materiály do spodního odkládacího prostoru trouby.
- Vnitřní povrchy odkládacího prostoru (je-li součástí) se mohou stát horkými.
- Nezavírejte kryt, když jsou zapálené hořáky nebo když jsou ještě horké.
- Před otevřením víka z něj odstraňte veškeré tekutiny.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru. Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyřazování elektrospotřebičů z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

Ohled na životního prostředí a jeho ochrana

- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do časných ranních hodin se podílíte na optimalizaci spotřeby elektrické energie.
- Při pečení v režimu GRIL a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Udržujte těsnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale přiléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

Údržba a péce

CZ

Vypnutí zařízení

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Čištění zařízení

! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní nebo vysokotlaký čistič.

- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.

- Mřížky varné desky, kroužky pro distribuci plamene a hořáky mohou být kvůli snadnějšímu čištění odmontovány; umyjte je v horké vodě s použitím neabrazivních čisticích prostředků a před jejich osušením se ujistěte, že z nich byly odstraněny všechny spálené zbytky.

- U varných desek s elektronickým zapalováním je třeba pravidelně čistit koncovou část elektronického zapalovacího zařízení a je třeba pravidelně kontrolovat otvory pro výstup plynu z hlediska jejich případného ucpání.

- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.

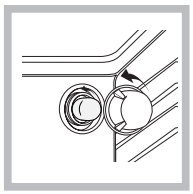
- Vyčistěte skleněné části dvířek trouby s použitím mycí houby a neabrazivního čisticího prostředku a poté je osušte jemným hadrem. Nepoužívejte drsné abrazivní materiály nebo ostré kovové předměty, které by mohly poškrábat povrch s způsobit prasknutí skla.

- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí.

Kontrola těsnění

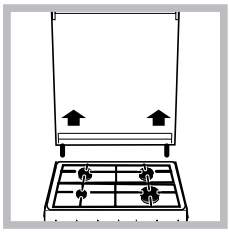
Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dvířek trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Autorizované středisko poprodejního servisu. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Výměna žárovky v troubě



1. Po odpojení trouby z elektrického rozvodu odmontujte skleněný kryt zakrývající objímku žárovky (*viz obrázek*).
2. Vyjměte žárovku a vyměňte ji za obdobnou: napětí 230 V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte zpět kryt a znovu připojte troubu do elektrického rozvodu.

Odstranění víka



Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvedněte (viz obrázek).

Údržba plynových kohoutků

Časem může dojít k ucpání nebo k obtížnému otáčení kohoutků. V takovém případě je třeba provést jejich výměnu.

! **Tento postup musí být proveden kvalifikovaným technikem, který byl autorizován výrobcem.**

Servisní služba

Připravte si následující informace:
- Model zařízení (Mod.).
- Výrobní číslo (S/N).

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení a/nebo na obalu.

Інструкції з експлуатації

КУХНЯ І ДУХОВКА

UA

GB English, 1

PL Polski, 14

HU Magyar,27

CZ **Cesky,40**

UA Італіиська, 53

SK **Slovensky, 66**

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U
KN3G76SA/CZ

Зміст

Встановлення, 54-57
Розміщення і вирівнювання
Підключення електроенергії
Підключення газу
Налаштування на різні типи газу
Таблиця характеристик пальників і форсунок
Таблиця характеристик

Опис установки, 58
Загальнии вигляд
Панель управління

Включення і використання,59-63
Користування робочою поверхнею
Користування духовкою
Програми приготування іжі
Практичні поради з приготування іжі
Планування приготування іжі за допомогою електронного програматора
Таблиця приготування в духовці

Запобіжні засоби і поради, 64
Загальна безпека
Утилізація
Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

Догляд і технічне обслуговування, 65
Відключення електричного живлення
Чищення вироба
Заміна лампочки освітлення духовки
Технічне обслуговування газових кранів
Допомога

INDESIT

Встановлення

UA

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконаитеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

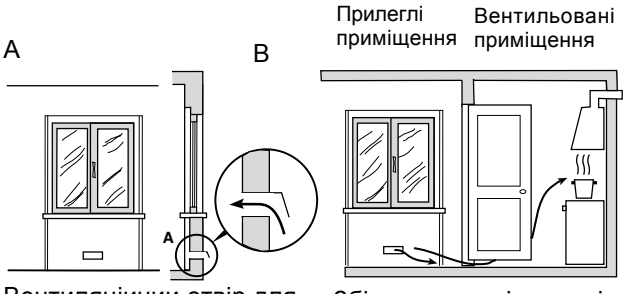
! Уважно прочитаите інструкції: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання и безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключеніи від електроживлення.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постіино вентильованих приміщеннях, згідно діючим нормам в краіні, де буде використано вироб. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м^3/год на кожнии кВт встановленої потужності).
Вхід приточної вентиляції, захищении ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см^2 корисного перетину і має бути розміщении так, щоб він не міг забитися, навіть частково (*див.малюнок А*).
Такии вхід повинен бути збільшении на 100%, тобто мінімум 200 см^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливии непрямии потік повітря із прилеглих приміщень (*див.малюнок В*) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляцііним трубопроводом назовні, як описано вище.



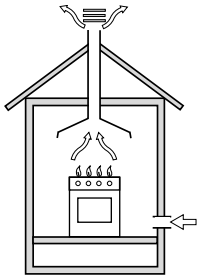
Вентиляціинии отвір для відпрацьованого повітря

Збільшення щілини між дверима і підлогою

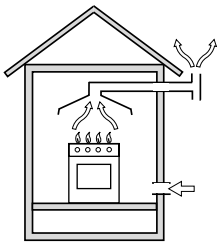
! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, якии би включався автоматично кожного разу при включенні плити (*див. малюнки).*



Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канали або розгалужении димар (зарезервовании для кухонного устаткування)

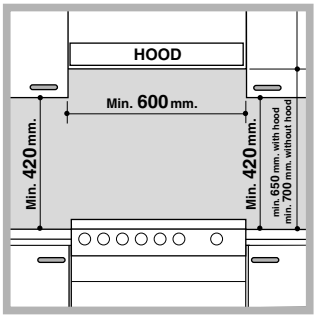
! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, збираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.
Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або зберігатися в приміщеннях нижче за рівень грунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовувании балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обогрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

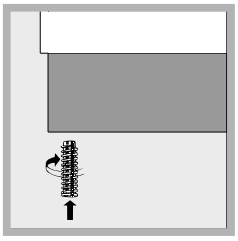
! Переконаитеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостіикого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення:
- розміщуите плиту в кухні, обідніи залі або в однокімнатніи квартирі-студіі (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;

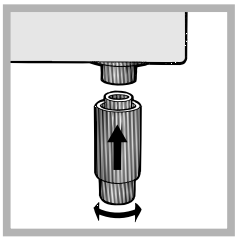


• якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до ii поверхні не повинна бути меншою за 420мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (*див. малюнок);*
• не розміщуите занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від ii сторін;
• витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідноі інструкціі.

Вирівнювання



Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (*див. малюнок).*



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Підключення електроенергіі

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане в табличці з технічними характеристиками, розміщеніи на плиті (*див. таблицю Технічних Даних*).
У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярнии вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розраховании на вказане навантаження і такии, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташовании так, щоб жодна з иого частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконаитеся, що:
• розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
• розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
• напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
• розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуите подовжувачі и тріиники.

! У встановленіи плиті, має бути забезпечении легкии доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

! Підприємство не несе будь-якої відповідальності, якщо ці норми не дотримуватимуться.

Підключення газу

Підключення до газовоі мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме (див. Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку *див. нижче*). У разі роботи плити від балона із зрідженим газом, використовуите редуктори відповідно до діючих норм у стране, де буде використано вироб. Щоб полегшити підключення, живлення газу може подаватися збоку *: переставте в обратному напрямі утримувач гумки для підключення замикаючоі пробки і замініть ущільнювач, що входить у комплект постачання.

! Для безперебіиноі роботи, для адекватного використання енергіі і більш тривалого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці Характеристик пальників і форсунок (*див. нижче).*

Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

Перевірте, щоб шланг відповідав діючим державним нормам. Внутрішніи діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

Виконавши з'єднання, переконаитеся в тому, що шланг:
• не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50oC;
• не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
• не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлении;
• може бути легко оглянутии по всіи довжині для контролю иого стану;
• має довжину меншу ніж 1500 мм;

- добре закріплении на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома предеметами меблі), необхідно використовувати гнучкии шланг в сталевому обплетенні (*див. нижче).*

Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючої сталі до безперервної стіни за допомогою патронів із різьбою

Перевірте, щоб шланг і ущілення відповідали діючим державним нормам.
Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюима).

! Виконаите з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускаите контакту шланга з рухомими частинами та иого стиснення.

Контроль герметичності

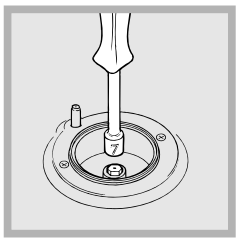
Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильнии розчин і у жодному випадку сірник.

Налаштування на різні типи газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відміннии від типу, на якии вона була налаштована підприємством-виробником (вказании на калібрувальніи бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:
1. Зніміть ґратки и пальники з їх посадочних місць;



2. відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (*див. малюнок),* і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);*
3. встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотніи послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішніи частині або збоку на стрижні крана, добиитеся маленького стабільного полум'я.
! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;

3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

! Після налаштування на газ, що відрізняється від газу при випробуваннях на підприємстві-виробнику, замініть стару калібрувальну бирку новою, з зазначенням нового газу, одержану в Авторизованих сервісних центрах.

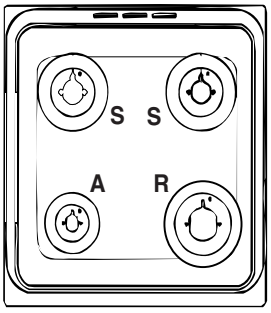
! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для "редукторів для каналізованих газів".

Таблиця характеристик пальників і форсунок

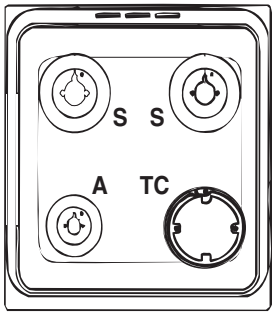
Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.s.*) Зменш.	G30 (GPB-B) Теплова ефективність кВт (р.с.s.*) Номін.	G30 (GPB-B) Канал 1/100 (мм)	G30 (GPB-B) Форсун-ка 1/100 (мм)	G30 (GPB-B) Пропускна здат-ність* г/год	G20 (GZ50) Теплова ефективність кВт (р.с.s.*) Номін.	G20 (GZ50) Форсун-ка 1/100 (мм)	G20 (GZ50) Пропускна здат-ність* л /год	G2.350 (GZ35) Теплова ефективність кВт (р.с.s.*) Номін.	G2.350 (GZ35) Форсун-ка 1/100 (мм)	G2.350 (GZ35) Пропускна здат-ність* л /год
Швидкий (великий) (R)	100	0,70	3,40	41	87	247	3,00	128	286	3,00	158	397
Напів-швидкий (середній) (S)	75	0,40	2,20	30	70	160	1,90	104	181	1,90	143	251
Допоміжний (Маленький) (A)	51	0,40	1,30	30	52	95	1,00	76	95	1,00	106	132
Потрійна корона (TC)	130	1,50	3,60	63	91	262	3,25	133	309	3,25	197	430
Тиск, що подається	Номінальний (мбар)		29				16			10		
	Мінімальний (мбар)		36				20			13		
	Максимальний (мбар)		44				25			16		

При 15°C 1013 мбар-сухий газ
G2.350 (GZ35) p.c.s. 27.20 МДж/м³
G20 (GZ50) p.c.s. 37,78 МДж/м³
G30 (GPB-B) p.c.s. 49,47 МДж/кг



K3G76/U
K3G76S/U
KN3G76SA/CZ



K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U

ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой

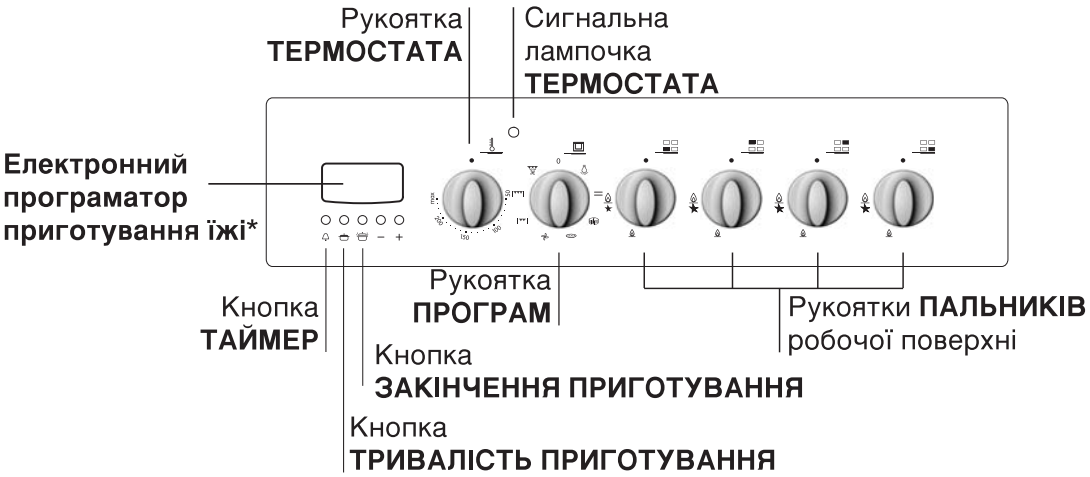
ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри духовки ВхШхГ	34x41x39
Об'єм	літрів 54
Корисні розміри коробки духовки	ширина 42 см глибина 44 см висота 23 см
Пальники	налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
ENERGY LABEL	Директива ЄС 2002/40/CE з приводу етикеток електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії свободна конвекція – для обогріву: Традиційна; —— Споживання енергії декларація Клас конвекції примушена для обогріву: Кондитерські вироби.
CE 	Цей прилад відповдає таким Директивам ЄС: 2006/95/EC від 12/12/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 93/68/EEC від 22/07/93 та подальші зміни. 2002/96/EC 2009/142/EC від 30/11/09(Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

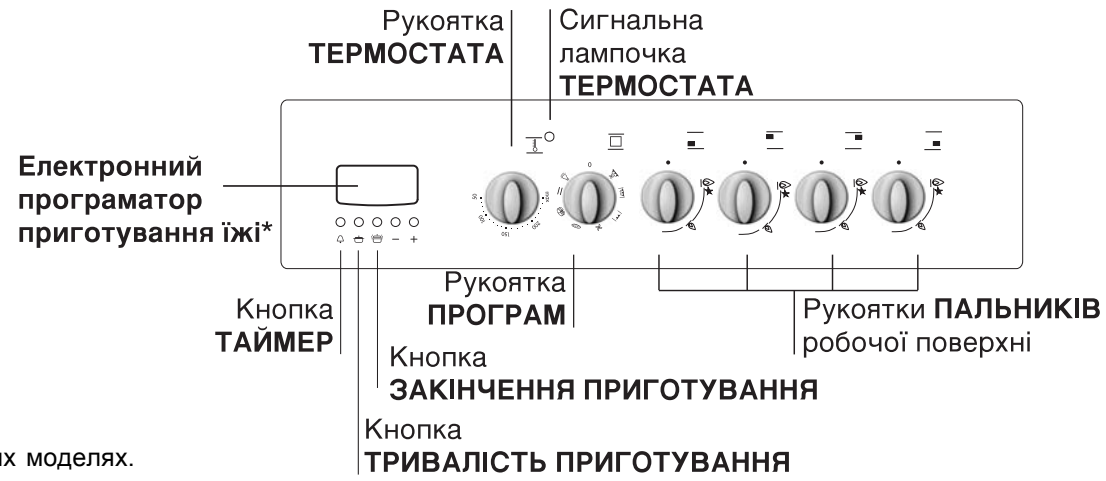
Опис приладу

UA

Загальнии вигляд

Панель управління



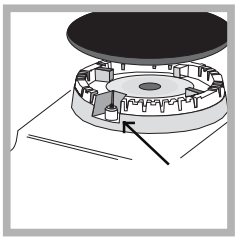


* Є лише в деяких моделях.

Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неі, показании у вигляді круга.
Щоб запалити пальник робочої поверхні:
1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я .
3. відрегулюите силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум , на максимум або в проміжне положення.



Якщо плита обладнана електророзпалюванням * (*див.малюнок<),* досить натиснути и одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки мінімального полум'я, щоб запалити газ Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки* за відсутності полум'я, утримуите натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати пристрій безпеки.

Щоб погасити пальник, обертаите рукоятку до упору •.

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накритии кришкою, і якии відповідає за розміром пальнику:

Пальник	ø Діаметр місткостей (см)
Потрійна корона (TC)	24 – 26
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (Середній) (S)	16 – 20
Допоміжний (Маленький) (A)	10 – 14

***** Є лише в деяких моделях.

Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкриите дверцята духовки и провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Перед користуванням обов'язково видаліть пластикову плівку з боків виробу.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки

! При виборі функцій приготування у духовці, оснащеній електронним програматором*, перш за все слід одночасно натиснути на кнопки і (на дисплеї з'явиться позначка).

ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.
Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведении у спеціальніи таблиці (*див. Таблиця приготування в духовці*).

Під час приготування завжди можна:
- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

! Завжди поміщаите місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ
Ii включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішніи частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у поперемінному режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постіину температуру.

Освітлення духовки
Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається включеним, поки включена духовка. При виборі за допомогою рукоятки , освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елементу.

UA

Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 50°C і MAX, окрім:

- ГРИЛЯ і ПОДВІИНОГО ГРИЛЯ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІИНИИ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C)

Програма ЗВИЧАИНА ДУХОВКА

Включаються два нагрівальні елементи: верхніи та ніжніи. При такому звичаиному приготуванні їжі краще використовувати тільки одну полицю: при більшіи кількості полиць - погании розподіл температури.

Програма **ДУХОВКА КОНДИТЕРСЬКА**

Включається задніи нагрівальнии елемент та починає працювати крильчатка, гарантуючи делікатнии і однорідниии нагрів усередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. солодощі, які вимагають підиому) і приготування “mignon” (малі дози) на трьох полицях одночасно.

Програма ДУХОВКА ПІЦЦА

Включаються нижні і круглі нагрівальні елементи і починає працювати крильчатка. Ця комбінація дає швидкии нагрів духовки, з сильним нагрівом нижньоі частини. У випадку, якщо використовується більше однієі полиці одночасно, необхідно, поміняти іх місцями в середині часу, необхідного для приготування.

Програма МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

Включаються всі нагрівальні елементи, (верхніи, нижніи і круглии) і починає працювати крильчатка. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всіи духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати максимум дві полиці одночасно.

Програма ГРИЛЬ

Включається центральна частина верхнього нагрівального елементу. Підвищена температура, що иде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергіі, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть блюдо у центр ґратки, тому що в кутках воно не підсмажиться.

Програма **ПОДВІИНИИ ГРИЛЬ**

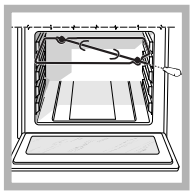
Гриль більшии ніж звичаинии з новаторським рішенням, яке збільшує на 50 % коефіцієнт корисноі дії при приготуванні їжі, і яке усуває кутові зони з відсутністю тепла. Використовуите цеи метод приготування для отримання однорідноі скориночки.

Програма **КОНВЕКЦІИНИИ ГРИЛЬ**

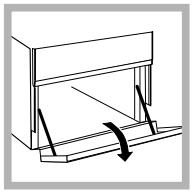
Включається верхніи нагрівальнии елемент і починають працювати крильчатка и рожен (там, де він є). Такии режим об’єднує, в односторонньому термічному випромінюванні, примусову циркуляцію повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгоранню блюда, збільшуючи силу проникнення тепла.

! Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІИНИИ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІИНИИ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах.

Рожен*



Щоб включити рожен, діите таким чином:
1. помістіть деко в положення 1;
2. вставте опору рожна у положення 4 і вставте рожен у спеціальнии виріз, що знаходиться на задніи стінці духовки (*див. малюнок);*
3. включіть рожен, набираючи за допомогою рукоятки ПРОГРАМИ.



Нижніи відсік
Під духовкою є відсік, якии може використовуватися для зберігання аксесуарів або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть іх донизу (*див. малюнок).*

! Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

Практичні поради з приготування їжі

! При режимах приготування з вентиляцією, не використовуите положення полиць 1 і 5: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних блюд.

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

- Використовуите положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полку 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку уверх.

ГРИЛЬ

- У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІИНИИ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготуванні GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів.
- Рекомендується виставити рівень енергії на верхнє положення. Не турбуитеся, якщо верхня межа не залишається постіино включеною: ii робота контролюється термостатом.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

- Використовуите сковороду без ручки з легкого алюмінію, встановивши ii на ґратці, що додається.
  З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині часу приготування.

Планування приготування їжі за допомогою електронного програматора*

Налаштування годинника

Після підключення до електричної мережі або після раптового відключення електроенергії, дисплеи відображатиме 0.00.
Щоб налаштувати час:
1. натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ і КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ ;
2. через 4 секунди виставте поточнии час, натискаючи на кнопки + е -. Натискаючи на кнопку +, час збільшується; натискаючи на кнопку -, час зменшується.
Після виставляння часу, програматор переходить автоматично в ручне положення.

Налаштування таимера

За допомогою таимера можна задавати відлік у зворотному напрямі , після закінчення заданого часу подається звуковии сигнал.
Щоб налаштувати таимер:

1. натисніть кнопку ТАИМЕР На дисплеі з'явиться:

2. натискаите на кнопки + е - , щоб виставити бажании час;
3. при відпусканні кнопок починається відлік у зворотному напрямі і на дисплеі з'являється поточнии час:

4. після закінчення заданого часу подається звуковии сигнал, якии можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку (окрім кнопок + е -): позначка гасне.

! Таимер не контролює включення і виключення духовки.

Настроика гучності звукового сигналу

Після вибору і підтвердження установки годинника, за допомогою кнопки - можна налаштувати гучність звукового сигналу.

Планування тривалості приготування із затримкою включення

Перш за все потрібно вибрати бажану програму приготування і температуру за допомогою рукояток ПРОГРАМИ і ТЕРМОСТАТ духовки.
На цьому етапі можна планувати тривалість приготування:
1. натисніть на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ ;
2. через 4 секунди виставте бажану тривалість приготування, натискаючи на кнопки + е -. Якщо, наприклад , планується тривалість в 30 хвилин, на дисплеі з'являється:

* Є лише в деяких моделях.

^ 0:30

3. при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеі з'являється поточнии час (наприклад, 10.00) із позначкою і літера A (АВТО):
Далі потрібно задати час закінчення приготування;
4. натисніть на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ

ПРИГОТУВАННЯ .;
5. встановіть бажании час закінчення приготування, натискаючи на кнопки + е - . Якщо, наприклад, необхідно закінчити приготування в 13.00 годин, на дисплеі з'являється:

^13·00

6. при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеі з'являється поточнии час (наприклад, 10.00) із літерою A (АВТО):

^10·00

У запропонованому прикладі, духовка включиться автоматично о 12.30 в режимі, якии потрібно завершити через 30 хвилин, о 13.00.

Планування тривалості приготування із негаиним запуском

Виконаите процедуру задання тривалості приготування, описану вище (пункти 1-3).

! Включена літера A нагадує про задане планування тривалості і про закінчення приготування у функціі АВТО. Щоб відновити ручнии режим роботи духовки, після кожного приготування в режимі АВТО, натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ

ПРИГОТУВАННЯ і ЗАКІНЧЕННЯ

ПРИГОТУВАННЯ

! Позначка залишається включеним разом з духовкою протягом всього часу приготування.

У будь-якии момент можна вивести на дисплеи виставлену тривалість, натиснувши на кнопку

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ, і побачити час закінчення приготування, при натисканні на кнопку

ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ . Після закінчення приготування лунає акустичнии сигнал. Щоб перервати иого, натисніть на будь-яку кнопку, окрім кнопок + е -
Як анулювати запрограмовании режим приготування іжі

Натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ

ПРИГОТУВАННЯ і ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Виправіть або відміните задані параметри
Задані параметри можуть бути змінені у будь-якии момент шляхом натискання на відповідну кнопку (ТАИМЕР, ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ або ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) та натиснувши на кнопки + або - .
При відміні тривалості приготування також відбувається автоматична відміна закінчення приготування і навпаки. У разі запрограмованої роботи, прилад не приимає час закінчення приготування, якщо він передує часу початку приготування, заданого у цьому ж приладі.

***** Є лише в деяких моделях.

Таблиця приготування в духовці

Програми	Страви	Вага (кг)	Положен-ня деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендо-вана темпера-тура	Трива-лість приготу-вання (хвили-ни)
Звичайна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Піскове печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Духовка Кондитер-ська	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	0.6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листкового тіста (на двох полицях)	0.4	2 і 4	15	210	15-20
	Заварні (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Безе (на трьох полицях)	0.5	1 і 3 і 5	15	90	180
Духовка Піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	10	220	25-30
	Курка	1	2 або 3	10	180	60-70
Мультипри-готування	Піцца (на двох полицях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Заварні (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на одній полиці)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на двох полиці)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Солоні торти	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Камбала та каркатиці	0.7	4	-	100%	10-12
	Шампури з кальмарів та креветок	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатиці	0.6	4	-	100%	10-15
	Філе мерлузи	0.8	4	-	100%	10-15
	Овочи гриль	0.4	3 або 4	-	100%	15-20
	Біфштекс з телятини	0.8	4	-	100%	15-20
	Сосиски	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургери	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрія	1	4	-	100%	15-20
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 і 6	4	-	100%	3-5
Подвійний гриль	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс	15-20
	Відбивні	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	№ 4	4	5	Макс	2-3
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.0	-	5	Макс	70-80
	Курка на рожні	2.0	-	5	Макс	70-80
Конвекцій-ний гриль (Gratin)	Курка гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Курка на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Смаження на грилі на декількох шампурах (лише деякі моделі)					
	Шампури з м'ясом	1.0	-	5	Макс	40-45
	Шампури з овочами	0.8	-	5	Макс	25-30

Запобіжні засоби и поради

UA

! Газова плита була розроблена і сконструиована відповідно до міжнародних норм безпеки.
Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

Загальна безпека

- Газова плита призначена для непрофесіиного використання всередині житлових приміщень.
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати іі дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітеи.
- Уникаите контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закриваите вентиляціині отвори и отвори для відведення тепла.
- Завжди використовуите рукавиці для завантаження або витягання місткостеи для іжі.
- Не користуитеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні•.
- Не виимаите вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуите чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагаитеся самостіино полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуитесь місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Зняття з експлуатації побутових електроприладів Європеиська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичаиному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециклювання матеріалів, що входять до іхнього складу і з метою усунення потенціиної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленої корзини, зображеніи на всіх виробах, нагадує про необхідність окремої утилізації.
  Для подальшої інформації про правильне зняття з експлуатації побутових електроприладів, іхні власники можуть звернутися у відповідну службу або організацію, що продає вироби.

Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіденного часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергіі.
- Приготування іжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІИНИИ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІИНИИ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах: для того, щоб одержати наикращі результати та з метою заощадження електроенергіі (близько 10%).
- Підтримуите в робочому стані і миите ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

Догляд і технічне обслуговування

INDESIT

UA

Відключення електричного живлення

До початку всіх робіт ізолюите прилад від мережі електричного живлення.

Чищення прилада

! Ніколи не використовуите прилади для миття парою або високим тиском.

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі и гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і неитральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуите спеціальні засоби. Добре промиите водою і висушіть після миття. Не використовуите абразивні порошки або ідкі речовини.

- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миите іх в гарячіи воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.

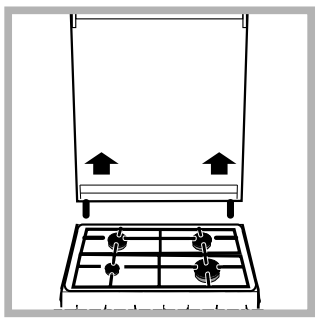
- Регулярно миите контактні частини пристрою для безпеки* у разі відсутності полум'я.

- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після іі використання, коли вона ще тепла. Використовуите гарячу воду і миючии засіб, добре промиите і витріть м'якою тканиною. Уникаите абразиві.

- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів , після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подряпати поверхню і викликати розкол скла.

- Аксесуари можуть митися як звичаинии посуд, зокрема в посудомииніи машині.

Кришка



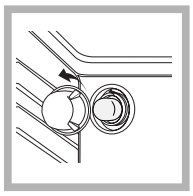
У моделях зі скляною кришкою очищення здіиснюється за допомогою теплоі води. Уникаите абразиві.
Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити іі и потягнути наверх (*див. малюнок).*

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряите стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі иого пошкодження, зверніться в наиближчии авторизовании Сервіснии центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Заміна лампочки освітлення духовки



1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (*див. малюнок)*.
2. Відгвинтіть лампочку і замініть іі аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Знов встановіть кришку и повторно підключіть духовку до електричної мережі.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблоковании або иого буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Допомога

Повідомте:
- модель плити (модель)
- серііннии номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленіи до плити і / або на упаковці.

***** Є лише в деяких моделях.

Návod na použitie

SPORÁK S RÚROU

SK

GB English, 1

PL Polski, 14

HU Magyar, 27

CZ Cesky,40

U A Італіиська, 53

SK Slovensky, 66

K3G76/U
K3G76S/U
K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U
KN3G76SA/CZ

Obsah

Inštalácia, 67-70
Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy
Pripojenie do elektrickej siete
Technické údaje

Popis zariadenia, 71
Celkový pohľad
Ovládací panel

Uvedenie do činnosti a použitie, 72-76
Použitie rúry
Použitie varnej dosky
Rady pre pečenie v rúre
Režimy pečenia
Elektronický casovac
Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

Opatrenia a rady, 77
Všeobecná bezpečnosť
Likvidácia
Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

Starostlivosť a údržba, 78
Vypnutie zariadenia
Čistenie zariadenia
Výmena žiarovky osvetlenia rúry
Čistenie sklokeramickej varnej dosky
Servisná služba

INDESIT

Inštalácia

SK

! Pred použitím vášho nového zariadenia si pozorne precítajte tento návod. Je zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie a použitia zariadenia.

! Uschovajte ho, aby ste doňho mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, darovania zariadenia alebo pri sťahovaní sa uistite, že návod zostane spolu so zariadením.

! Inštalácia musí byť vykonaná kvalifikovaným technikom podľa uvedených pokynov.

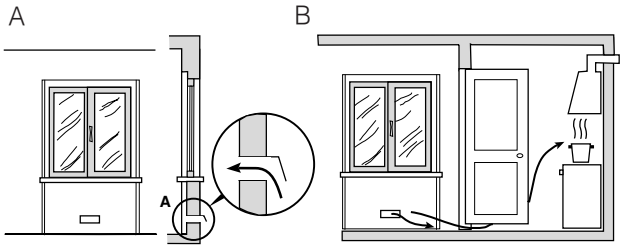
! Akékoľvek potrebné nastavenie alebo údržba musí byť vykonaná po odpojení sporáku z elektrickej siete.

Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy

Všetky pokyny uvedené na nasledujúcich stranách musia byt vykonané odborne kvalifikovaným personálom (s certifikátom CORGI) v súlade s predpisom z roku 1984, týkajúcim sa bezpecnosti pri použití plynu (inštalácia a použitie).
Dôležitá informácia: pocas nastavovania a pod. odpojte sporák od elektrického napájania a od prívodu plynu.

Uloženie zariadenia do prevádzkovej polohy
Dôležitá informácia: Toto zariadenie môže byt nainštalované a pracovat len v neustále vetraných miestnostiach, v súlade s platnými predpismi. Je pritom potrebné dodržat nasledujúce opatrenia:

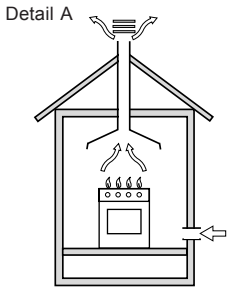
a) Miestnost musí byt vybavená systémom odvádzania dymu do exteriéru, prostredníctvom odsávaca alebo elektrického ventilátora, ktorý bude automaticky uvedený do cinnosti pri každom zapnutí zariadenia.



V prípade kozubov alebo medených komínov (pre sporáky)

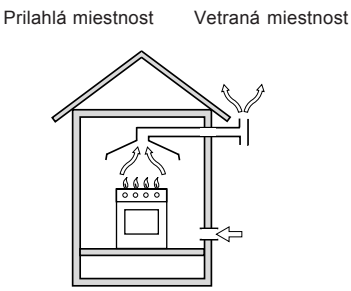
Priamo do exteriéru

b) V miestnosti musí byt nainštalovaný systém prívodu dostatocného množstva vzduchu, potrebného k dokonalému spalovaniu. Potrebný prietok vzduchu nesmie byt nižší ako 2 m^3/h na kW inštalovaného výkonu. Systém môže byt zrealizovaný priamym odoberaním vzduchu z priestoru mimo budovy, prostredníctvom potrubia s úžitkovým prierezom minimálne 100 cm^2, dostatocne velkým na to, aby nemohlo dôjst k jeho náhodnému upchatiu (Obr. A). Môže byt tiež zrealizovaný nepriamym spôsobom z prilahlých miestností, ktoré nie sú súcastou nehnutelnosti, ani nepredstavujú priestory s nebezpecenstvom požiaru, za predpokladu, že sa nejedná o spálne. Uvedené miestnosti musia byt vybavené ventilacným potrubím na odvádzanie dymu mimo budovu, vyššie uvedeným spôsobom (Obr. B).



Obr. A

Príklady vetracích otvorov prevzduch, umožnujúci horenie



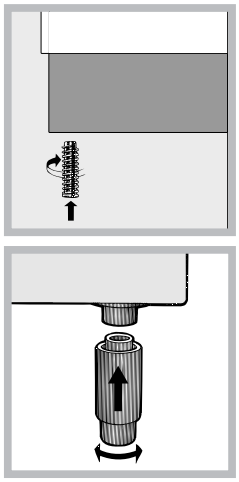
Obr. B

Zväčšenie priestoru medzi dverami a podlahou

c) Pocas dlhodobejšieho použitia zariadenia môže byt potrebná prídavná ventilácia, ako napr. otvorenie okna umožnujúce prúdenie smerom von.

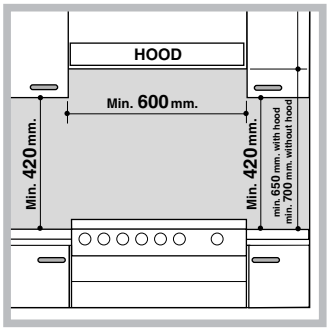
d) Skvapalnené ropné plyny, taššie ako vzduch, sa zhromaždujú dolu. Miestnosti, v ktorých sú uložené sudy s GPL musia byt vybavené otvormi umožnujúcimi evakuáciu prípadne unikajúceho plynu smerom von. Sudy s GPL, bez ohladu na to, ci sú prázdne alebo ciastocne naplnené, nemôžu preto byt nainštalované alebo uložené v miestnostiach nachádzajúcich nižšie ako je úroven zemského povrchu (pivnice, atd.). Je vhodné ponechávat v miestnosti len používaný sud, umiestnený tak, aby nebol vystavený pôsobeniu vonkajších zdrojov tepla (pece, kozuby, kachle, atd.) schopných priviest ho na teplotu prevyšujúcu 50 °C.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy (platí len pre niektoré modely)



Vyrovnanie sporáka do vodorovnej polohy je možné prostredníctvom nastavitelných nožiciek. V prípade potreby je možné naskrutkovat tieto nožicky do príslušných otvorov,nachádzajúcich sa v rohoch spodnej casti sporáka.

Montáž nôh (platí len pre niektoré modely)
Nohy dodávané spolu so zariadením sa zatlácajú pod spodnúcast sporáka.



Inštalácia sporáka

Zariadenie je možné nainštalovat do blízkosti nábytku za predpokladu, že výška tohoto nábytku nepresahuje výšku pracovnej plochy. Stena, ktorá prichádza do styku so zadnou castou sporáka musí byt z nehorlavého materiálu. Pocas cinnosti sporáka môže teplota zadnej steny dosiahnut hodnotu o 50 °C a viac, než je teplota prostredia. Správna inštalácia sporáku vyžaduje dodržanie nasledujúcich opatrení:

a) Zariadenie môže byt nainštalované v kuchyni, v jedálni alebo v jednoizbovom byte, nie však v kúpelni.

b) Ak sa povrch zariadenia nachádza vyššie ako je pracovná plocha okolitého nábytku, nábytok musí byt vzdialený minimálne 200 mm od vrchnej strany sporáka. Záclony nesmú byt umiestnené za sporákom alebo menej ako 200 mm od bocných stien zariadenia.

c) Prípadné odsávace musia byt nainštalované v súlade s pokynmi uvedenými v ich návode.

d) V prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musiet byt skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 420 mm (milimetrov) nad varnou plochou. Minimálna vzdialenost, do ktorej môže byt umiestnený horlavý kuchynský nábytok, nachádzajúci sa nad sporákom, je 700 mm.

e) Stena, ktorá prichádza do styku so zadnou castou sporáka musí byt z nehorlavého materiálu.

Pripojenie k prívodu plynu

Pripojenie zariadenia k rozvodu plynu alebo k tlakovej flaši na plyn musí byt vykonané v súlade s platnými normami. Pred pripojením je potrebné skontrolovat, ci je sporák vhodný pre napájanie pripájaným plynom. V opacnom prípade sa riadte postupom uvedeným v casti „Prispôsobenie na použitie odlišných druhov plynu“. U niektorých modelov môže byt prívod plynu zrealizovaný bez rozdielu sprava alebo zlava; zmena pripojenia sa vykonáva otocením hadicovej spojky s uzáverom a výmenou tesnenia (dodávaného spolu so zariadením). V prípade napájania tekutým plynom, z tlakovej flaše, používajte regulátory tlaku, ktoré sú v zhode s normami UNI-CIG 7432.

Dôležitá informácia: kvôli zaisteniu bezpecnej cinnosti, dokonalého využitia energie a vyššej životnosti zariadenia sa uistite o tom, že napájací tlak odpovedá hodnotám uvedeným v tabulke 1 „Technické údaje horákov a trysiek“.

Pripojenie prostredníctvom hadice

Vykonajte pripojenie prostredníctvom plynovej hadice s vlastnostami odpovedajúcimi platnej norme. Vnútorný priemer použitej hadice je nasledovný:

- 8 mm pre napájanie tekutým plynom;
- 13 mm pre napájanie metánom alebo mestským plynom.

Pri inštalácii hadíc je potrebné dodržat nasledujúce pokyny:

- Žiadna cast hadice sa nesmie dotýkat súcastí s teplotou vyššou ako 50 °C;
- Jej dlžka nesmie presiahnut 1500 mm;
- nesmie byt namáhaná tahom ani skrútením a nesmie byt nadmerne ohýbaná ani stlácaná;
- Nesmie prichádzat do styku s ostrými predmetmi a hranami a s pohyblivými castami a nesmie byt stlácaná;
- Musí byt umiestnená tak, aby bol k nej po celej dlžke dobrý prístup kvôli kontrole stavu jej konzervácie;

Uistite sa, že je hadica na svojich koncoch dobre zasunutá a upevnená prostredníctvom stahovacích pások, odpovedajúcim platným normám. Ak nie je možné dodržat jednu alebo viac uvedených podmienok, je potrebné použit kovovú hadicu.

Aby mohol byt sporák nainštalovaný podla podmienok triedy 2 podtriedy 1, je vhodné pripojit ho k plynovému rozvodu len kovovou hadicou, odpovedajúcou norme UNICIG 9891.

Pripojenie prostredníctvom hadicového rozvodu z nehrdzavejúcej ocele s prípojkami so závitom, upevneného na stene.

Odmontujte hadicovú spojku, nachádzajúcu sa na zariadení. Spojka pre prívod plynu do zariadenia má vonkajší závit 1/2 plyn valcového typu. Používajte výhradne hadice a tesnenia odpovedajúce platným normám. Inštalácia takýchto hadíc musí byt vykonaná tak, aby ich dlžka v podmienkach maximálneho natiahnutia nepresahovala 2000 mm.

Kontrola tesnosti

Dôležitá informácia: po ukoncení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnost všetkých spojov s použitím mydlového roztoku a nikdy nie s použitím plamena. Po vykonanom pripojení sa uistite, že kovová hadica neprichádza do styku s pohyblivými súcastami a že nie je nicím stlácaná.

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Namontujte normalizovanú zástrcku, vhodnú pre zátaž, ktorá je uvedená na štítku s menovitými údajmi. V prípade priameho pripojenia kábla do elektrickej siete je potrebné nainštalovat medzi zariadenie a siet omnipolárny stykac s minimálnou rozpínacou vzdialenostou kontaktov 3 mm. Omnipolárny stykac musí byt zvolený tak, aby odpovedal danej prúdovej zátaži a platným normám (zemniaci vodic nesmie byt prerušený stykacom).

Napájací kábel musí byt umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom prípade nepresiahla teplotu prostredia o viac ako o 50 °C. Pred zapojením sa uistite, že:

- pretlakový ventil a domáci rozvod môžu zniest prúdovú zátaž zariadenia (vid štítok s menovitými údajmi);
- napájací rozvod je vybavený úcinným uzemnením, vykonaným v súlade s platnými normami a zákonnými predpismi;
- zásuvka a omnipolárny stykac budú po nainštalovaní varnej dosky lahko dostupné.

POZN.: nepoužívajte redukcie, adaptéry alebo derivacné cleny, pretože by mohli byt zdrojom prehriatia alebo ohorenia.**Zástrcka a zásuvka musia byt lahko prístupné.**

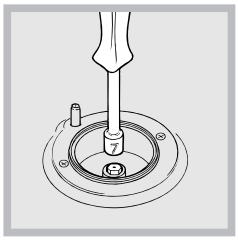
Prispôsobenie na použitie odlišných druhov plynu
Za účelom prispôsobenia sporáka na použitie odlišného druhu plynu, než ten, pre ktorý bol pripravený (uvedený na štítku pripevnenému ku krytu), je potrebné vykonat nasledujúce operácie:

a) Nahradte namontovanú hadicovú spojku tou, ktorá sa nachádza v sade „príslušenstvo sporáka".

Dôležitá informácia: Hadicová spojka pre tekutý plyn má vyrazené číslo 8, zatial co spojka pre metán je oznacená číslom 13. V každom prípade však použite nové tesnenie.

b) Výmena trysiek horákov varnej dosky:

- odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uloženia;
- odskrutkujte trysky s použitím klúca s velkostou 7 mm a nahradte ich tryskami vhodnými pre nový druh plynu (vid tabulka 1 „Technické údaje horákov a trysiek").
- vymente všetky komponenty, pricom zopakujte uvedené operácie v opacnom poradí.



c) Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

- pretocte otocný gombík do polohy odpovedajúcej minimu;
- odložte otocný gombík a prostredníctvom regulacnej skrutky, nachádzajúcej sa vo vnútri alebo vedla tycky otocného gombíka, nastavte malý pravidelný plamen. **POZN.:** u tekutých plynov musí byt regulacná skrutka zaskrutkovaná celkom na doraz.
- následne rýchlym pretocením otocného gombíka z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, ci nedôjde k zhasnutie plamena.

d Nastavenie primárneho prívodu do horákov varnej dosky:

Horáky nevyžadujú žiadne nastavanie primárneho prívodu vzduchu.

Dôležitá informácia
Po ukoncení celej operácie nahradte starý štítok s nastavenými hodnotami novým, odpovedajúcim použitému plynu. Štítok je možné dostat v našich strediskách servisnej služby.

Poznámka
Ak sa tlak plynu líši od predpokladanej hodnoty (alebo ak je premenlivý), je potrebné nainštalovat na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (podla normy UNI-CIG 7430 „regulátory pre plynové rozvody").

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI	
Rozmery	šírka 41 cm výška 34 cm hĺbka 39 cm
Objem	54 l
Úžitkové rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm výška 23 cm hĺbka 44 cm
Napätie a frekvencia	viď identifikačný štítok
Horáky:	prispôsobitelné na použitie ktoréhokolvek druhu plynu, uvedeného v tabulke, nachádzajúcej sa na vnútornej strane vyklápacích dvierok alebo na vnútornej strane lavej steny, prístupnej po otvorení zásuvky na ohrev pokrmov.
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK	Smernica 2002/40/ES o označovaní elektrických rúr. Norma EN 50304 Energetická spotreba pre Prirodzenú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvenkcie; Vyhlásenie o triede spotreby pre Nútenú konvenkciu – režim ohrevu: Režim Múčniky.
	Toto zariadenie je v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskeho hospodárskeho spoločenstva: 2006/95/ES z 12.12.2006 (Nízke napätie) v platnom znení – 04/108/EHS z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení – 03/68/EHS z 22.07.1993 v platnom znení. 2002/96/EHS 2009/142/EC 2009/142/EC z 30/11/09 (Plyn) v znení neskorších úprav; 1275/2008- (Stand-by/ Off mode)

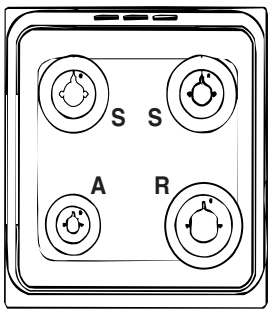
SK

Technické údaje horákov a trysiek

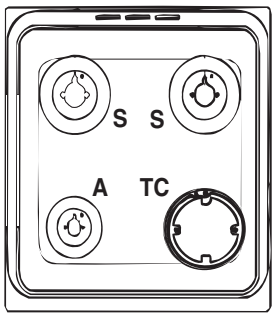
Tabuľka 1

Horák	Priemer (v mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Prírodný plyn	
				Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * g/h		Tryska 1/100 (mm)	Prietok * l/h
		Nomin.	Ridot.			***	**		
Rýchly (veľký) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Polorýchly (stredný) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Trojlôžková Koruna (TC)	130	3.60	1.5	63	91	236	232	133	309
Napájací tlak	Menovitý (mbar) Minimálny (mbar) Maximálny (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

* Pri 15 °C a 1013 mbar - suchý plyn
** Propán P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Bután P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Prírodný plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



K3G76/U
K3G76S/U
KN3G76SA/CZ



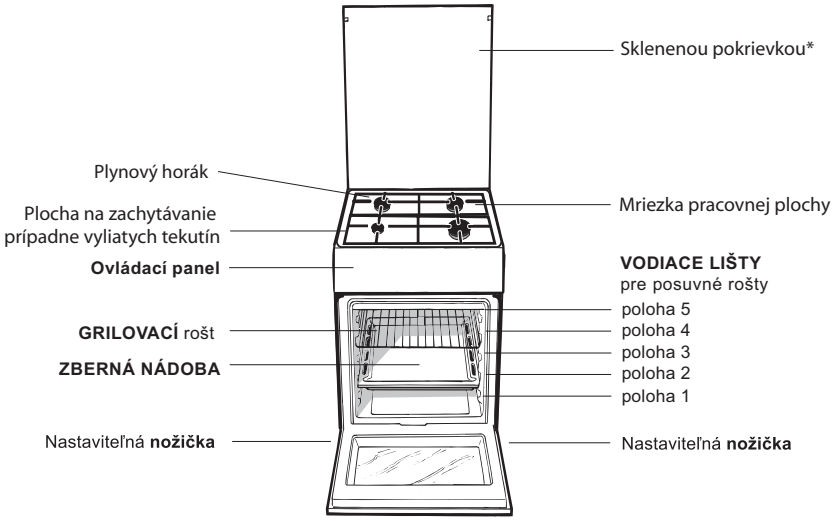
K3T76/U
K3T76S/U
KN3T76SA/U

VAROVANIE! Sklenené veko môže zlomit(v prípade, že sa ohrieva. Vypnite všetky horáky a elektrické dosky pred uzatvorením veka. * Platí pre modely s krycím sklom iba.

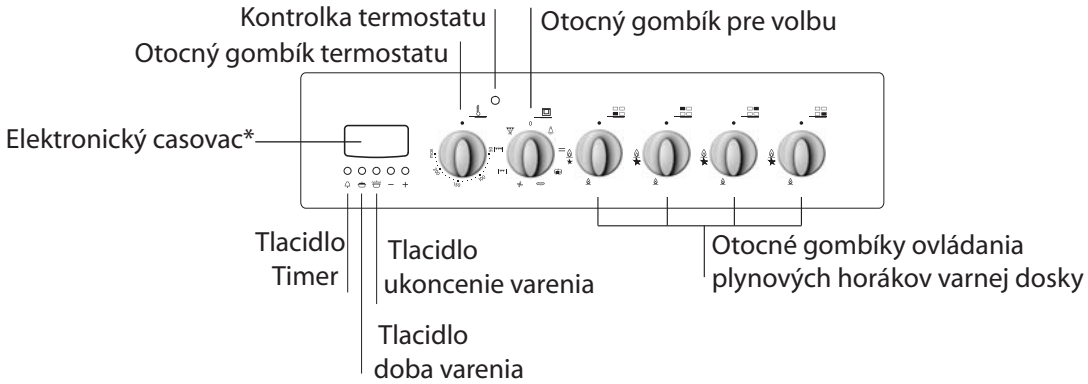
Popis zariadenia

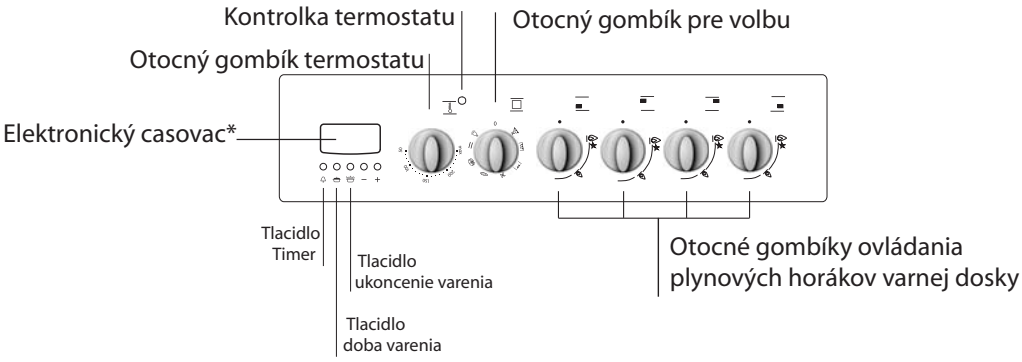
SK

Celkový pohľad



Ovládací panel





***Je súcastou len niektorých modelov**

Uvedenie do činnosti a použitie

SK

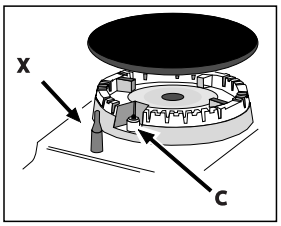
Otocné gombíky ovládania plynových horákov varnej dosky

V blízkosti každého otocného gombíka je prostredníctvom plného krúžku uvedená • poloha plynového horáka, ktorý je ním ovládaný. Zapnutie jedného z horákov sa vykonáva tak, že sa k nemu priloží plamen alebo zapalovac. Zatlacte na doraz príslušný otocný gombík a otocte ním proti smeru hodinových ruciciek do polohy odpovedajúcej **maximu** 🔥. Každý horák môže fungovat na maximum alebo minimum svojho výkonu alebo pri jednej z medzihodnôt. Vo vztahu k týmto odlišným spôsobom cinnosti sú na otocnom gombíku okrem polohy odpovedajúcej vypnutiu, oznacenej symbolom •, ktorý sa musí nachádzat voci vztažnej ryske, uvedené aj polohy odpovedajúce **maximu** 🔥 a **minimu** 🔥**.**
Je možné ich nastavit otácaním otocného gombíka proti smeru hodinových ruciciek z polohy odpovedajúcej vypnutiu. Vypnutie horáka sa vykonáva otocením otocného gombíka v smere hodinových ruciciek až po doraz (odpovedajúci opät symbolu •).

Elektronické zapínanie plynovej varnej dosky

Niektoré modely sú vybavené okamžitým elektronickým zapínaním plynových horákov varnej plochy: Rozpoznáme ich podla zariadení pre zapínanie (vid detail **C**). Toto zariadenie zacne pracovat tak, že vyvinie mierny tlak na tlacidlo oznacené symbolom ★. Na zapnutie zvoleného horáku teda stací stlacit tlacidlo "**T**" a súcasne stlacit až na doraz príslušný otocný gombík a otácat ním proti smeru hodinových ruciciek, až pokial nedôjde k zapnutiu horáka.
Aby bolo zapnutie okamžité, doporucujeme najskôr stlacit tlacidlo a až potom otácat otocným gombíkom. Pri niektorých modeloch je elektronické zapínanie vclenené dovnútra otocného gombíka; v takom prípade je tu zariadenie pre zapínanie , a nie tlacidlo . Na zapnutie zvoleného horáku stací stlacit na doraz odpovedajúci otocný gombík a otácat ním proti smeru hodinových ruciciek až do polohy pre maximum 🔥 , pricom je potrebné ho držat stlacený, až pokial nedôjde k zapnutiu horáku.
Dôležitá informácia:
V prípade náhodného zhasnutia plamena horáku, uzavrite ovládací otocný gombík a horák znovu nezapínajte skôr ako za 1 minútu.

Modely vybavené bezpecnostným zariadením proti úniku plynu pre varné plochy



Tieto modely je možné identifikovat podla toho, že majú nainštalované toto zariadenie (Vid detail detail **X)**.
Dôležitá informácia: Vzhladom k tomu, že sú horáky varnej plochy vybavené bezpecnostným zariadením, je po zapnutí horáku nevyhnutné podržat stlacený ovládací otocný gombík po dobu približne 6 sekúnd, cím sa umožní priechod plynu, až pokial nedôjde k ohriatiu bezpecnostného termoclánku.

Upozornenie: Pri prvom zapnutí doporucujeme, aby ste nechali rúru v cinnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom na maxime a so zavretými dvierkami. Po uplynutí uvedenej doby ju vypnite, zavrite dvierka a vyvetrajte miestnost. Zápach, ktorý pocas tejto operácie obcas vzniká, je zaprícinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry v období medzi výrobou rúry a jej nainštalovaním.

Upozornenie: Prvú úroven zospodu používajte len v prípade pecenia s použitím ražna (ak je súcastou).

Praktické rady pre použitie horákov
V snahe o dosiahnutie optimálnych výsledkov je potrebné mat na pamäti nasledujúce pokyny:
- použite vhodné nádoby, odpovedajúce jednotlivým horákom (vid tabulka), aby ste zabránili vychádzaniu plamenov spod nádob.
- pri dosiahnutí varu, pretocte otocný gombík až do polohy odpovedajúcej minimu.
- vždy používajte nádoby s pokrývkou.
- vždy používajte nádoby s plochým dnom.

Horák	ø Priemer nádob (cm)
Rýchly (R)/ (TC)	24 – 26
Polorýchly (S)	16 – 20
Pomocný (A)	10 – 14

Použitie rúry

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Pred vypnutím rúry sa uistite, že je miestnosť dobre vyvetraná a otvorte dvierka rúry. Zo zariadenia môže vychádzať mierne nepríjemný zápach, spôsobený odparovaním ochranných látok, použitých počas výrobného procesu.

! Pred použitím výrobku odstráňte plastovú fóliu z bočných strán zariadenia.
! Nikdy nič neklaďte priamo na dno rúry; zabránite tak poškodeniu smaltového náteru.

! Pokiaľ je zariadenie vybavené elektronickým programátorom *, používať elektrickou rúrou, stačí stlačiť tlačidlo a v rovnakej dobe (symbol sa zobrazí na displeji) pred výberom požadovaného pečenia.

1. Zvoľte požadovaný režim pečenia otáčaním otočného ovládače VOLIČA.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.
Podrobný zoznam režimov pečenia a odporúčaných teplôt nájdete v príslušnej tabuľke (*viď Tabuľka s upozorneniami ohľadne pečenia v rúre*).

Počas pečenia je kedykoľvek možné:
•Zmeniť režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
•Zmeniť teplotu otočením otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zastaviť pečenie otočením otočného ovládača VOLIČA do polohy „0“.

! Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).

Kontrolka TERMOSTATU
Keď je rozsvietená, rúra sa ohrieva. Kontrolka zhasne, keď vnútro rúry dosiahne požadovanú teplotu. Potom sa bude kontrolka striedavo rozsvecovať a zhasínať, čo signalizuje, že termostat pracuje a udržuje teplotu na konštantnej úrovni.

Osvetlenie rúry

Svetlo v rúre sa rozsvieti otočením otočného ovládača VOLIČA do ktorejkoľvek inej polohy ako do polohy „0“. Zostane zasvietené po celú dobu činnosti rúry. Po zvolení otočným ovládačom bude svetlo svietiť bez toho, aby bol aktivovaný ktorýkoľvek výhrevný článok.

Programy na pečenie

Program **KLASICKÝ OHREV**

Dôjde k zapnutiu dvoch výhrevných článkov, spodného a horného. Pri klasickom pecení je lepšie používat len jednu úroven: Výsledkom použitia viacerých úrovní je nerovnomerné rozloženie teploty.

Program **RÚRA NA MÚČNIKY**

Slúži na zapnutie zadného výhrevného článku a na spustenie ventilátora, s cieľom zaistiť vo vnútri rúry rovnomernú teplotu. Tento program je vhodný na pečenie jemných jedál (napr. múčnikov, ktoré potrebujú vykysnúť) a na prípravu „čajového pečiva“ na troch úrovniach súčasne.

Program **RÚRA NA PIZZU**

Dôjde k zapnutiu spodného a kruhového výhrevného článku a k zapnutiu ventilátora. Táto kombinácia umožňuje rýchly ohrev rúry, s výrazným sálaním tepla hlavne zospodu. V prípade pečenia súčasne na viacerých úrovniach, je potrebné v priebehu pečenia jednotlivé produkty medzi sebou vzájomne vymeniť.

Program MULTIFUNKČNÝ OHREV

Dôjde k zapnutiu všetkých výhrevných článkov (horného, spodného a kruhového) a k zapnutiu ventilátora. Vzhľadom k tomu, že je teplota v celej rúre konštantná, vzduch jedlo prepeká a pečie do ružova rovnomerne na všetkých miestach. Je možné použiť až dve úrovne súčasne.

Program **GRIL**

Bude zapnutý horní topný článek.
Vysoká a přímo působící teplota grilu se doporučuje pro jídlo, které vyžaduje vysokou teplotu na povrchu. Tento režim vždy používejte se zavřenými dvířky.

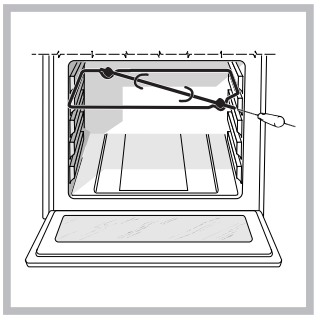
***Je súcastou len niektorých modelov**

Program **DVOJITY GRIL**
Teplota: Max.
To poskytuje ve(tší než normální gril gril nastavení a má inovativní design, který zvyšuje efektivitu var(ení o 50% a eliminuje chladne(jší rohu plochy. Použijte tento režim grilování, aby bylo dosaženo rovnome(rného opec(ení na vrcholu potravin.

Program **GRATINOVANIE**

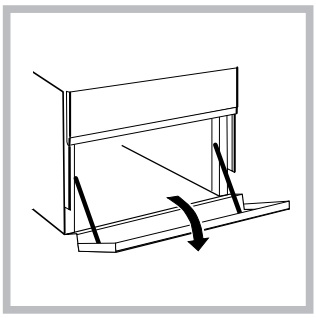
Slúži na zapnutie horného výhrevného článku a na spustenie ventilátora. Predstavuje spojenie jednosmerného vyžarovania tepla s vynúteným obehom vzduchu vo vnútri rúry. Vdaka tomu je možné dosiahnut vyšší prienik tepla bez spálenia povrchu potravín. Grilujte pri zatvorených dvierkach rúry.

Rotisséria *



Pre ovládanie grilovanie postupujte nasledovne:
1. Položte panvu kvapká na pozícii 1.
2. Umiestnite gril podporu v pozícii 4 a vložte pľuvať do otvoru na zadnej strane rúry (viď obrázok).
3. Aktivujte rotisséria výberom s voličom.

Spodný odkladací priestor rúry



Jedná sa o spodný odkladací priestor rúry, ktorý je možné použiť na odkladaniepríslušenstva rúry alebo na hlboký riad. Kvôli otvoreniu dvierok ich potiahnite smerom dolu (*viď obrázok*).

! Neklaďte horľavé materiály do spodného odkladacieho priestoru rúry.
! Vnútorné povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.

Praktické rady pre pečenie

! Pri pečení s ventiláciou nepoužívajte úrovne 1 a 5: potraviny budú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a jemné jedlá by sa mohli spáliť.

! Pri pečení s programom GRIL a GRATINOVANIE umiestnite na úroveň 1 zbernú nádobu na zachytenie zvyškov z pečenia (omáčok a/alebo tukov).

MULTIFUNKČNÝ OHREV

- Použite úrovne 2 a 4 a na úroveň 2 umiestnite jedlá, ktoré vyžadujú viac tepla.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

GRIL

- Umiestnite rošt na úroveň 3 alebo 4 a potraviny uložte do stredu roštu.
- Odporúča sa nastaviť maximálnu energetickú úroveň. Neznepokojujte sa, že horný výhrevný článok nezostáva nepretržite zapnutý: Jeho činnosť je ovládaná termostatom.

RÚRA NA PIZZU

- Použite ľahkú hliníkovú panvicu a uložte ju na rošt z príslušenstva.
  Pri použití zbernej nádoby sa doba pečenia predĺži, a preto len ťažko pripravíte chrumkavú pizzu.
- Pri príprave pizze s veľkým množstvom ingrediencií odporúčame pridať mozzarellu až v polovici doby pečenia.

Pečení s použitím elektronického programovací zařízení*

Nastavení hodin
Po připojení zařízení k elektrickému napájení nebo po výpadku dodávky elektrické energie se displej automaticky vynuluje na hodnotu 0:00 a začne blikat. Nastavte přesný čas níže uvedeným způsobem:

1. Stiskněte současně tlačítko DOBA PEČENÍ a tlačítko ČAS UKONČENÍ PEČENÍ .
2. V průběhu 4 sekund po jejich stisknutí nastavte přesný čas stisknutím tlačítek + a -. Tlačítko + slouží ke zvýšení počtu hodin a tlačítko - slouží ke snížení jejich počtu.

Po provedení nastavení programovací zařízení automaticky přejde do manuálního režimu.

* K dispozici pouze u některých modelů.

Nastavení časovače
Časovač umožňuje nastavení odečítání a po uplynutí nastavené doby dojde k zazvonění bzučáku.
Při nastavování časovače postupujte níže uvedeným způsobem:

1. Stiskněte tlačítko ČASOVAČE . Na displeji se zobrazí:
0:30 10:00
2. Stiskněte tlačítko + a tlačítko - za účelem nastavení požadované doby.

3. Po uvolnění tlačítek dojde k zahájení odečítání a na displeji se zobrazí aktuální čas.
10:00
4. Po uplynutí nastavené doby začne zvonit bzučák a bude jej možné vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka (s výjimkou tlačítka + a tlačítka-). Dojde k vypnutí symbolu .

! Časovač neslouží k zapnutí nebo vypnutí trouby.

Nastavení hlasitosti bzučáku
Po provedení volby a potvrzení nastavení hodin použijte tlačítko - pro nastavení hlasitosti bzučáku alarmu.

Nastavení doby pečení s opožděným startem
Nejdříve zvolte režim pečení, který si přejete použít, a nastavte vhodnou teplotu prostřednictvím otočných ovladačů VOLIČE a TERMOSTATU na troubě.
Nyní je možné nastavit dobu pečení:

1. Stiskněte tlačítko DOBA PEČENÍ .
2. V průběhu 4 sekund po stisknutí tohoto tlačítka nastavte požadovanou dobu stisknutím tlačítek + a -. Když si např. přejete nastavit dobu pečení 30 minut, na displeji se zobrazí:
0:30
3. 4 sekundy po uvolnění tlačítek se na displeji znovu zobrazí aktuální čas (například 10.00) se symbolem a písmenem A (AUT.).
Poté je třeba nastavit požadovanou dobu pečení a čas ukončení:

4. Stiskněte tlačítko DOBA PEČENÍ .
5. V průběhu 4 sekund po jejich stisknutí nastavte přesný čas stisknutím tlačítek + a -. Když si například přejete, aby bylo pečení ukončeno ve 13:00 hod, na displeji bude zobrazeno:

6. 4 sekundy po uvolnění tlačítek se na displeji znovu zobrazí aktuální čas (například 10.00) s písmenem A (AUT.).

Nyní je trouba naprogramovaná na automatické zapnutí ve 12:30 a vypnutí po uplynutí 30 minut, ve 13:00.

Nastavení doby pečení s okamžitým startem
Při nastavování doby pečení postupujte níže uvedeným způsobem (body 1-3).

! Když se zobrazí písmeno A, znamená to, že doby pečení i čas ukončení pečení byly naprogramovány v AUTOMATICKÉM režimu. Pro obnovení manuální činnosti trouby po každém AUTOMATICKÉM režimu pečení stiskněte současně tlačítka DOBA PEČENÍ a ČAS UKONČENÍ PEČENÍ .

! Symbol zůstane rozsvícený spolu s troubou po celou dobu trvání programu pečení.

Nastavená doba pečení může být kdykoli zobrazena stisknutím tlačítka DOBY PEČENÍ a čas ukončení pečení lze zobrazit stisknutím tlačítka ČAS UKONČENÍ PEČENÍ . Po uplynutí doby pečení začne zvonit bzučák. Můžete jej zastavit stisknutím kteréhokoli tlačítka kromě tlačítek + a -.

Zrušení předtím nastaveného programu pečení
Stiskněte současně tlačítko DOBA PEČENÍ a tlačítko ČAS UKONČENÍ PEČENÍ .

Oprava nebo vymazání předtím nastavených hodnot
Zadané hodnoty lze kdykoli změnit stisknutím odpovídajícího tlačítka (ČASOVAČ, DOBA PEČENÍ nebo ČAS UKONČENÍ PEČENÍ) a tlačítka + nebo -.
Při vymazání hodnoty doby pečení dojde automaticky také k vymazání hodnoty času ukončení pečení a naopak.
Když je trouba již naprogramována, nebude akceptovat hodnoty času ukončení pečení, které spadají do doby před zahájením naprogramovaného procesu pečení.

Tabuľka s upozorneniami ohľadne pečenia v rúre

Poloha knoflíku volby režimu	Připravovaný pokrm	Hmotnost (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Nastavení termostatu	Doba vaření (min.)
1 KLASICKÁ TROUBA	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Hovězí pečeně	1	3	15	200	70-75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70-80
	Sněhové pečivo	-	3	15	180	15-20
	Sušenky	1	3	15	180	30-35
2 MOUÈNÍKY **- pozvolné pečení**	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Závin	1	2/3	15	180	45-50
	Švestkový koláč	-	3	15	180	40-50
	Piškotový řez	-	3	15	160	25-30
3 PIZZA	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Hovězí pečeně	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2/3	10	180	60-70
4 MULTIPEÈENÍ	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1,8	3	10	180	30-35
	Gratinované zapečené těstoviny	1	3	10	180	20-30
	Zapečené těstoviny	1,5	3	10	180	20-30
	Jehněčí	1,5	2	10	180	40-45
	Kuře + brambory	1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30
	Pražma	1,5	2	10	180	55-60
	Švestkový koláč	1	3	10	160	40-50
	Krémové lehké pečivo (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Cukroví (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piškotový řez (na 2 úrovni)	1	2-4	10	165	20-25
	Gratinované zapečené těstoviny (na 2 úrovních)	2,5	2-4	15	200	35-40
5 GRIL	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
6 DVOJITY GRIL	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Sendvič	4 kusy	4	5	Max	5
	S otáčejícím se roštem					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80
	Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80
7 GRATINOVÁNÍ	Grilované kuře	1,5	2	5	200	55-60
	Sépie	1,5	2	5	200	30-35
	Kuře (napíchnuté na rožni) + brambory (na plechu zachycujícím tuk)	1,5 -	- 2	5 5	200 200	70-75 70-75
	S otáčejícím se roštem					
	Telecí na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	Kuře na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	S otáčejícím se roštem s více rameny (pouze u některých modelů)					
	Masový špíz	1,0	-	5	Max	40-45
	Zeleninový špíz	0,8	-	5	Max	25-30

Opatrenia a rady

! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami.
Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

Všeobecná bezpečnosť

- Sklokeramická varná doska je odolná voči teplotným výkyvom a nárazom. Je však vhodné pripomenúť, že ostré hrany alebo varné náradia môžu zničiť varnú dosku. V prípade ak sa tak stane, odpojte zástrčku sporáka zo zásuvky elektrickej siete a obráťte sa na Stredisko servisnej služby kvôli požiadaniu o originálne náhradné diely. Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže ohroziť bezpečnosť zariadenia.
- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre použitie v domácnosti a nie je určené pre obchodné alebo priemyselné použitie.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o krytý priestor. Jeho vystavenie dažďu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
- **Zariadenie môžu používat iba dospelé osoby, a to podla pokynov uvedených v tomto návode. Akékolvek iné použitie (napr. na ohrev miestnosti) predstavuje nevhodné použitie a je nebezpecné. Výrobca nebude zodpovedný za žiadnu škodu spôsobenú nevhodným, nesprávnym alebo nerozumným použitím zariadenia**
- Súčasťou zariadenia triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (zasunuté medzi dve skrinky) musí byť návod.
- Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti od rúry.
- Zabráňte tomu, aby sa napájacie káble ďalších elektrospotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami rúry.
- Nezakrývajte ventilačné otvory a otvory pre odvod tepla.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob používajte vždy ochranné rukavice, určené na použitie pri pečení.
- Počas použitia rúry nepoužívajte v jej blízkosti horľavé kvapaliny (lieh, benzín, atď.).
- Neklaďte horľavý materiál do spodného odkladacieho priestoru rúry ani do samotnej rúry. V prípade náhodného uvedenia zariadenia do činnosti by sa mohol vznietiť.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe • .
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite rúru ani nevykonávajte údržbu skôr, ako vytiahnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o jej odstránenie. Opravy vykonávané neskúsenými osobami môžu spôsobiť ublíženie na zdraví osôb alebo ďalšiu poruchu zariadenia. Obráťte sa na Servisnú službu.
- Neklaďte na otvorené dvierka rúry ťažké predmety.
- Zabráňte tomu, aby sporák používali bez dozoru deti alebo osoby, ktoré s ním nie sú oboznámené.

Likvidácia

- Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli ich recyklácii.
- Európska smernica 2002/96/ES o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ) predpisuje ako majú byť použité materiály zlikvidované, z dôvodu zamedzenia možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Vyradené zariadenia musia byť zozbierané separovane kvôli optimalizácii stupňa opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu.
  Vyradené zariadenia môžu byť zbierané verejnou zbernou službou, vo vhodných zberných priestoroch, alebo, ak to umožňuje miestna legislatíva, môžu byť vrátené predajcovi pri kúpe nového výrobku.
  Všetci najväčší výrobcovia domácich elektrospotrebičov sa podieľajú na vytváraní a organizácii systémov na zber a likvidáciu vyradených elektrospotrebičov.

Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

- Pri použití rúry v čase neskorého odpoludnia až do včasných ranných hodín, sa budete aj Vy podieľať na optimalizácii spotreby elektrickej energie.
- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dvierka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Pravidelne kontrolujte tesnenia a utierajte ich dočista, aby ste sa uistili, že dokonale priliehajú k dvierkam a nespôsobujú únik tepla.

Starostlivosť a údržba

SK

Vypnutie zariadenia

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie zo siete elektrického napájania.

Čistenie rúry

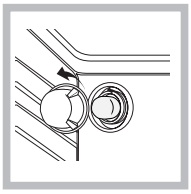
! Na čistenie zariadenia nepoužívajte prúd pary.

- Vonkajšie smaltované alebo nerezové casti a gumové tesnenia je možné cistit špongiou namocenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstranovania odolných škvrn použite úcinné cistiace prostriedky. Odporúcame po cistení opláchnut a dôkladne osušit. Nepoužívajte abrazívne práškové prostriedky ani korozívne látky.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a nakoniec plochy dôkladné očistite a osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Sklenenú časť dvierok rúry očistite s použitím špongie a neabrazívneho čistiaceho prostriedku, a potom ju očistite jemnou utierkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Príslušenstvo sa môže bezpečne umývať v umývačke riadu ako každodenný porcelánový riad.
- Nečistotu a tuk z ovládacieho panelu je potrebné odstrániť neabrazívnou špongiou alebo jemnou utierkou.

Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. Ak sú tesnenia poškodené, obráťte sa, prosím, na najbližšie Stredisko servisnej služby. Odporúčame vám nepoužívať rúru skôr, ako budú poškodené alebo opotrebované tesnenia vymenené.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry



1. Po odpojení rúry z elektrickej siete odmontujte sklenený kryt zakrývajúci objímku žiarovky (*viď obrázok*).
2. Odmontujte žiarovku a nahradte ju inou, obdobnou: napätie 230 V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte naspäť kryt a pripojte rúru do elektrickej siete.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

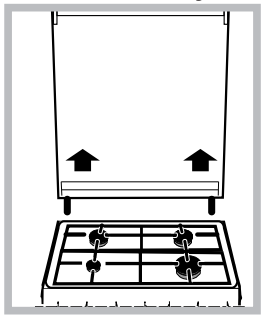
! Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napr. prípravky vo forme spreja na čistenie záhradných grilov a rúr), prípravky na odstránenie škvŕn a hrdze, práškové čistiace prostriedky a špongie s abrazívnym povrchom: mohli by trvale poškodiť povrch.

- Na cistenie nepoužívajte zariadenia používajúce paru.
- ak sú súcastou sporáka smaltované casti a samocistiace panely, je potrebné ich umývat vlažnou vodou bez použitia abrazívnych práškov a korozívnych látok, ktoré by ich mohli poškodit;
- vnútro rúry je potrebné cistit pravidelne, ked je ešte vlažná, teplotu vodou a cistiacim prostriedkom a následne ho starostlivo opláchnut a osušit;
- rozdelovace plamena je potrebné umývat casto teplou vodou a cistiacim prostriedkom, dbajúc pritom na odstránenie usadenín;
- U sporákov vybavených automatickým zapalovaním je potrebné pravidelne a dôkladne cistit koncové casti prostriedkov okamžitého elektronického zapalovania a skontrolovat, ci nie sú upchaté otvory rozdelovacov plamena pre výstup plynu;
- elektrické platnicky sa cistia vlhkou handrou a ked sú ešte vlažné, namažú sa troškou oleja;
- Pokial je nehrdzavejúca ocel dlhšiu dobu v kontakte so silne vápenatou vodou alebo s agresívnymi cistiacimi prostriedkami (ktoré obsahujú fosfor), môžu na nej zostat škvrny. Doporucujeme pri cistení opláchnut väcším množstvom vody a vysušit. Dalej je nevyhnutné vysušit vodu, ktorá prípadne vytiekla:
- modely vybavené sklenným krytom sa cistia teplou vodou bez použitia drsných utierok a abrazívnych látok.

POZN.:nezatvárajte kryt, ked sú plynové horáky ešte teplé. Pred otvorením krytu z neho odstránte prípadné zvyšky tekutín.

Dôležitá informácia: pravidelne kontrolujte stav konzervácie plynovej hadice a akonáhle zistíte nejaký nedostatok, okamžite ho nechajte nahradit novým; doporucuje sa každorocná výmena.

Odloženie krytu



Kryt sporáku môže byt jednoduchým spôsobom odložený, kvôli jednoduchšiemu cisteniu. Aby ste kryt odložili, je potrebné ho úplne otvorit a potiahnut smerom hore (vid obrázok)

Servisná služba

Pripravte si nasledujúce informácie:

- Model zariadenia (Mod.).
- Výrobné císlo (S/N).

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s menovitými údajmi, umiestnenom na zariadení a/alebo na obale.